

MENU DEGUSTACYJNE


Aperitif

 *americano*


Amuse bouche

- I chleb na zakwasie / masło drożdżowe
- II krokiot z gęsi / majonez grzybowy / kalarepa
- III hummus z żółtego grochu | fenkuł | anchois

Przystawka I

bulion kombu / żebro wołowe / warzywa grillowane / provolone
 *Non Filtré / Pinot Blanc / Émile Boeckel / Alzacja / Francja 2019*


Przystawka II

halibut / maślany bisque / szjki rakowe / szpinak
 *Cuvee Blanc / Seyval Blanc, Muscaris, Solaris / Winnice Półtorak / Podkarpacie / Polska 2019*

Intermezzo

kokos / imbir / piana cytrusowa

Danie główne

dzik / wędzony twaróg z kaszą / rokitnk / dynia / demi glace
 *LOF Matalospardos / Mencia / Bierzo / Hiszpania 2019*

Predeser

brioche / biała czekolada / seler naciowy

Deser

biskopt marchewkowy / lemon curd / mus czekoladowy
 *Okowita / TripleHead / starzone jabtko*

Cena

menu degustacyjne - 169 zł / os.

pairing alkoholi do menu degustacyjnego - 99 zł / os