



Kolacja Sylwestrowa 2024/25

Zapraszamy na sylwestrową kolację we Fromażerii – wyjątkowy wieczór, który pozwoli pożegnać 2024 rok w najlepszym stylu! Niezależnie od tego, czy masz już plany na północne odliczanie, czy chcesz ten magiczny moment spędzić w naszej restauracji, czeka na Ciebie stolik i wieczór pełen smakowych uniesień!

Specjalnie na tę okazję nasz zespół przygotował wyjątkową kolację degustacyjną – pięć autorskich dań Szefa Kuchni Dawida Ankowskiego, które stworzą niezapomnianą podróż smaków. Z opcjonalnym pairingiem wyselekcjonowanych win, każde danie przeniesie Cię krok dalej w kierunku Nowego Roku, celebrując każdą chwilę, aromat i kęs.

Amuse Bouche

Tartaletka z Szarpanym Sercem Bambusa (w)

Pączek z Marynowanym Pomidorem (w)

Ser Bufflonne d'Argental z Maliną (w)

Przystawka I

Marchew Marynowana (w)

maślanka | curry | por | wege czarny kawior

Przystawka II

Tatar z Pieczonego Bakłażana (w)

bakłażan | borowik | szalotka | czarna trufla | szczypior | ser: Gouda (18 m-cy)

Danie Główne I

Dynia (w)

dynia | brukiew | brukselka | borowik | kombu | sos sojowy | ser: Brillat-Savarin IGT

Middle Course

Sorbet z Mandarynki (w)

Danie Główne II

Beet Wellington (w)

burak | wege demi glace | pieprz zielony | borowik | ser: Roquefort AOP

+ opcjonalnie zimowa biała trufla: 40 PLN

Pre-deser

Sernik Yuzu (w)

Deser

Miodownik (w)

biskopt | miód spadziowy | pyłek pszczeli | ser: Brillat-Savarin IGT

Petit Fours

Ser Tête de Moine AOP | Pâte de Fruit Śliwkowe | Czekolada | Pistacja