Sylwestrowy Brunch
Menu Mięsne

Amuse Bouche

Pączek z Konfitowym Mięsem Gęsi
gęś | róża | kardamon zielony

Przystawka

Tatar Wołowy
polędwica wołowa | por | gorczyca | ocet sherry | pain au lait | masło
ser: Parmigiano Reggiano DOP (24 m-ce)

Danie Główne

Schab Jagnięcy
schab jagnięcy | porto | skorzonera | dynia | **ser: Swojski z Golęczewa**

Deser

Ganache Czekoladowy
czekolada | jeżyny | migdały | kokos | rum Diplomatico

Petit Fours

Pâte de Fruit z Białej Brzoskwini z Szampanem
Ptyś z Kremem Pistacjowym i Czarnym Sezamem

Dla pełni doświadczenia zapraszamy do wyboru pairingu:
selekcja win (4 kieliszki) 90 zł/ os.
selekcja bezalkoholowa (4 kieliszki) 90 zł/ os.