Kolacja Sylwestrowa
Menu Mięsne

Amuse Bouche
Pączek z Konfitowym Mięsem Gęsi
gęś | róża | kardamon zielony

Tatar z Kraba
krab | chili | ikra z pstrąga z Zielenicy

Velouté z Kasztanów
kasztany | czarna trufla | por

Przystawka I
Małża św. Jakuba
małże św. Jakuba | rokitnik | mięta | rukiew wodna | czarny czosnek | bottarga | cream cheese

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

Danie Główne I
Pierożki z Jesiotrem
jesiotr | szafran | pomidor | oregano | rybny demi-glace

Middle Course
Sorbet z Pomarańczy z Miodem, Pestkami Dyni i Solą Maldon

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

Pre-deser
Sernik na Zimno
wanilia | fiołki | oliwa Luverdo | **ser: twaróg ze Strzałkowa**

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

Petit Fours
Pâte de Fruit z Białej Brzoskwini z Szampanem

Trufla z Białej Czekolady z Serem Comté

Ptyś z Kremem Pistacjowym i Czarnym Sezamem

Dla pełni doświadczenia zapraszamy do wyboru pairingu:

selekcja win (7 kieliszków) 225 zł/ os.

selekcja bezalkoholowa (7 kieliszków) 175 zł/ os.