

MENU:

„UCZTA BABETTE”

Kolacja serwowana ze specjalną selekcją wina*

Przystawka

Gryczane bliny z crème fraîche, szalotką piklowaną w occie z kwiatu czarnego bzu i ikrą z łososia

Wino musujące: Cava Pere Ventura Reserva

Zupa

Esencjonalny bulion cielęcy z ziołowymi kluseczkami ziemniaczanymi i warzywami korzennymi w słodkiej redukcji z cebuli

Sałatka

Sałatka z cykorii i sałaty frisee z dressingiem z miodem pomarańczowym i koniakiem, prażonymi orzechami włoskimi i serem Bleu

Wino białe: Carpinus Tokaji

Danie główne

Przepiórka w cieście francuskim z brązowymi pieczarkami i sosem truflowym

Wino czerwone: Bouchard & Fils Heritage Pinot Noir

Deser

Rum baba z figami w crème de cassis i waniliowym chantilly

Wino wzmacniane: Alorna Abafado

Romantyczny upominek

Niespodzianka od hotelu na zakończenie wieczoru

Kolacja serwowana wegańska ze specjalną selekcją wina*

Przystawka

Gryczane bliny z kwaśną śmietaną, szalotką piklowaną w occie z kwiatu czarnego bzu i kawiozem z tapioki

Wino musujące: Cava Pere Ventura Reserva

Zupa

Esencjonalny bulion z borowików z ziołowymi kluseczkami ziemniaczanymi i warzywami korzennymi w słodkiej redukcji z cebuli

Sałatka

Sałatka z cykorii i sałaty frisee z dressingiem i koniakiem, prażonymi orzechami włoskimi i wegańskim serem pleśniowym

Wino białe: Carpinus Tokaji

Danie główne

Pieczone w melasie warzywa w cieście francuskim z brązowymi pieczarkami i sosem truflowym

Wino czerwone: Bouchard & Fils Heritage Pinot Noir

Deser

Rum baba z figami w crème de cassis i waniliowym chantilly

Wino wzmacniane: Alorna Abafado

Romantyczny upominek

Niespodzianka od hotelu na zakończenie wieczoru

*Wina do kolacji zostały specjalnie dobrane przez naszego sommeliera, by wzbogacić doznania kulinarne i podkreślić smak serwowanych potraw.