



SOLMARINA

RESTAURANT

MICHELIN
2025

KOLACJA DEGUSTACYJNA Z SOMMELIEREM

Aperitif

Cava Brut Rose Ecologico Honor / Spain

Amuse bouche

Consommé z pomidorów

Tomato consommé

Przystawka

Starter

Szpik wołowy / ogon / czerwona Kapusta / chutney jagodowy / demi glace

Beef marrow / oxtail / red cabbage / blueberry chutney / demi-glace

Lady A Rose Chateau La Coste / France

Danie Główne

Main course

Kaczka / wiśnie / purée czarny czosnek / burak

Duck / cherries / black garlic purée / beetroot

Spatburgunder Weingut Battenfeld Spanier Rheinhessen / Germany

Przeddeser

Pre-dessert

Jogurt / miód kaszubski

Yogurt / Kashubian honey

Deser

Dessert

Kokos / morela / ciasto parzone

Coconut / apricot / choux pastry

Kabir Moscato di Pantelleria Donnafugata Sicilia / Italy