

# Menu degustacyjne 27.01.2024

## SPOTKANIE Z WINEM I WINIARZAMI W HOTELU POD CIŻEMKĄ

### MENU I

#### Przystawki:

Grilowany buraczek z serem kozim  
Śliwka w wędzonej czekoladzie  
podana na placuszku z kaszy jaglanej

#### Danie główne:

Polędwiczka wieprzowa w sosie holenderskim  
z warzywami pieczonymi  
Schab pieczony podany z demiglasem  
i kopytkami szpinakowymi

#### Deser:

#### Deser szefa

(kruche ciastko, sorbet cytrynowy, konfitura wiśniowa, jogurt)

do degustacji 4 kieliszki wina regionalnego (50ml)  
woda niegazowana

**Cena: 180 zł/os.**

### MENU II

#### Deska serów

do degustacji 4 kieliszki  
wina regionalnego (50ml)

**Cena: 80 zł/os.**