

blugrass resto

NEW YORK NEW YORK

SYLWESTROWA KOLACJA DEGUSTACYJNA

PIECZYWO | BREAD:

Bagietka francuska z palonym masłem
French baguette with browned butter

PRZEKĄSKA | APPETIZER:

Mus z koziego sera Pijana Koza w galaretkie buraczanej aromatyzowanej winem, z kawiozem z zielonego jabłka

"Pijana koza" ("Drunken Goat") goat cheese mousse in wine-flavored beetroot jelly with green apple caviar

PRZYSTAWKA | STARTER:

Łosoś MOWI marynowany w Yuzu,
z solirodem, ogórkiem, musztardowcem,
oliwą koperkową oraz esencją limonkową

*Yuzu-marinated MOWI salmon with samphire,
cucumber, mustard greens, dill oil
and lime essence*

ZUPA | SOUP:

Krem z wędzonego ziemniaka, z czarną kurką
i szczawikiem zajęczym

*Smoked creamy potato soup with black chanterelle
and wood sorrel*

DANIE GŁÓWNE | MAIN COURSE:

Stek z pniewskiej polędwicy wołowej z purée z karczocha,
dzikim brokulem, chipsami ziemniaczano-majerankowymi
oraz sosem demi glace z zimowej trufli

*Beef tenderloin steak with artichoke purée, wild broccoli,
potato-marjoram chips, and winter truffle demi-glace sauce*

DESER | DESSERT:

Torcik karmelowy z szampańską żelką,
orzechami laskowymi i liofilizowanymi malinami

*Caramel cake with champagne jelly, hazelnuts,
and freeze-dried raspberries*

CIĄSTECZKO | PETIT FOUR:

Makaronik z paloną czekoladą
i czerwoną pomarańczą

Macaron with burnt chocolate and red orange

blugrass resto

NEW YORK NEW YORK

SYLWESTROWA KOLACJA DEGUSTACYJNA



PIECZYWO | BREAD:

Bagietka francuska z palonym masłem
French baguette with browned butter

PRZEKĄSKA | APPETIZER:

Mus z koziego sera Pijana Koza w galaretkie buraczanej aromatyzowanej winem, z kawiozem z zielonego jabłka

"Pijana koza" ("Drunken Goat") goat cheese mousse in wine-flavored beetroot jelly with green apple caviar

PRZYSTAWKA | STARTER:

Tatar z pieczonej papryki, aromatyzowany tymiankiem, z purée z fermentowanego czosnku i chrupiącym topinamburem

Roasted pepper tartare flavored with thyme, with fermented garlic purée and crispy Jerusalem artichoke

ZUPA | SOUP:

Krem z wędzonego ziemniaka, z czarną kurką i szczawikiem zajęczym

Smoked creamy potato soup with black chanterelle and wood sorrel

DANIE GŁÓWNE | MAIN COURSE:

Tortelloni z ricottą i szpinakiem, dzikim brokułem i orzechami laskowymi

Tortelloni with ricotta and spinach, wild broccoli and hazelnuts

DESER | DESSERT:

Torcik karmelowy z szampańską żelką, orzechami laskowymi i liofilizowanymi malinami

Caramel cake with champagne jelly, hazelnuts, and freeze-dried raspberries

CIASTEczKO | PETIT FOUR:

Makaronik z paloną czekoladą i czerwoną pomarańczą

Macaron with burnt chocolate and red orange