

MENU

DEGUSTACYJNE

12.11, od godz. 19:00



PRZYSTAWKA ZIMNA

Marynowane kolorowe buraki, espuma z sera łośnickiego, puder z palonej cebuli, karmelizowana gruszka

PRZYSTAWKA CIEPŁA

Risotto z dynią

ZUPA

Consommé z borowików, pierogi z grzybami

DANIE RYBNE

Filet z pstrąga, krewetka, bisque rakowe, skorzonera

DANIE MIĘSNE

Poliki wołowe, zapiekane purée z serem łośnickim, jus żurawinowy

DESER

Parfait z maślanki sudeckiej, pralina, słony karmel

Cena: 350 PLN / 1 osoba / 6 dań

SELEKCJA WIN PAWŁA DYBY, SOMMELIERA

PRZYSTAWKA ZIMNA

Ca' Tulio Pinot Grigio

PRZYSTAWKA CIEPŁA

Gruner Veltliner

DANIE RYBNE

Wachtenburg Riesling Classic

DANIE MIĘSNE

Conde Valdemar Crianza

DESER

Lodali Moscato d' Asti

Cena: 150 PLN / 1 osoba / 5 kieliszków wina

Kontakt i informacje: ☎ +48 75 76 96 000