



Menu

CIEMNE ZMYŚLY

WINE PAIRING

Przystawka

Kopke Reserve Tawny

naturalnie łączy się z porto, pistacją i tłuszczem kaczki

Valpolicella Corte Majoli

wiśnia, kakao i przyprawy pięknie podbijają pasztet

Zupa

Rioja Vega Crianza

*czarny owoc, cynamon, jedwabistość – bardzo „zmysłowe”
pod grzyby i wołowinę*

Syrah Pays

pieprzość i struktura świetnie pracują z umami oraz czarnym czosnkiem

Danie główne

Principe de viana (czerwone)

dojrzałe owoce, dobra struktura, idealne do jagnięciny i rozmarynu

Papale Primitivo di Maduria

konfitura, kakao, lukrecja – mega premium do mięs

Deser

Kopke Reserve Tawny

*wanilia, karmel, orzechy i czerwone owoce idealnie spinają
czekoladę + słony karmel*

0% R.M. Pinot Noir (musujące rosé)

świeże cytrusy i tropiki ładnie podtrzymają truskawkę i odciążą deser

Menu

CIEMNE ZMYŚLY

Przystawka

Pasztet z kaczki | pistacje | porto | brioche

Zupa

Klarowny bulion wołowy |
pierożek z grzybami | czarny czosnek

Danie główne

Pieczona jagnięcina | topinambur |
czerwone wino | rozmaryn | brukselka

Deser

Czekoladowa lava cake | słony karmel |
truskawka