

MENU DEGUSTACYJNE

Aperitif

 rokitnik / tonik

Amuse bouche

- I chleb na zakwasie / masło drożdżowe
- II paluch ziemniaczany / remoulada selerowa / gravlax
- III pieczony burak / talegio DOP / słonecznik

Przystawka I

bulion wołowy / pastrami

 Bacchus Orange / Gewürztraminer / Émile Boeckel / Alzacja / Francja 2022

Przystawka II

dorsz / groszek / kiszony ogórek

 VERTE / Johanniter / Winnice Rymanów / Podkarpacie / Polska 2022

Intermezzo

zakwas buraczany / porzeczka

Danie główne

żebro wołowe / orzechy ziemne / pikle

 Touraine / Cabernet Franc / Chateau de la Presle / Turenia / Francja 2018

Pre deser

lody chatkowe / churros

Deser

sernik / wiśnia

 Okowita / Podole Wielkie

Cena

menu degustacyjne - 159 zł / os.

pairing alkoholi do menu degustacyjnego - 99 zł / os