



WINOSFERA[®]

CHŁODNA 31



MENU

31.12.2019

wine set 599 pln

Welcome amuse

Starter:

Białe mięso kraba • migdały • soliród • jabłko

White crab meat · almonds · samphire · apple

Soho Jagger Pinot Gris 2017, Marlborough, Nowa Zelandia

Starter II:

Przepiórka • trawa cytrynowa • trybula • honeycomb • wędzony burak

Quail · lemongrass · chervil · honeycomb · smoked beetroot

Dry Creek Old Vine Zinfandel 2014, Dry Creek Valley, California, USA

Middle course

Danie główne / Main course:

Halibut • fregola • chorizo • kalmary • kiszony ogórek

Halibut · fregola · chorizo · squid · pickled cucumber

Xisto Cru Branco 2015, Douro, Portugalia

Danie główne II / Main course II:

Dojrzewający antrykot • majonez foie gras • trompette • kawior ze ślimaka

Aged rib eye · foie gras mayonnaise · trompette · snail caviar

Valderiz 2016, Ribera del Duero, Hiszpania

Deser / Dessert:

Suflet czekoladowy • lody marakuja

Chocolate soufflet · passion fruit ice cream

Nicola Fabiano Recioto Valpolicella Classico DOC 2012, Veneto, Włochy

Petit Fours

Chef Bartłomiej Brzuska