



MENU' DEGUSTAZIONE

Crodino

Il successo di questa bevanda e nel segreto del suo gusto unico, ottenuto grazie alla selezione precisa di alcune erbe e frutti. Alcuni degli ingredienti sono tenuti rigorosamente segreti, tra cui chiodi di garofano, coriandolo e noce moscata.

Carpaccio "Manzo"

*Filetto bovino tagliato sottile come una pergamena
vino: Chianti Classico**

Zuppa „Frutti di Mare”

*Zuppa di pesce in brodo di salmone e verdure con frutti di mare
vino: Malvasia**

*Costolette di agnello "Waleczne Serce" "Cuore Impavido" Costolette
di agnello scozzese con demi-glace al rosmarino
e fiocchi di ricotta e pera
vino: Celeste**

Risotto „Lobster”

*Classico risotto italiano con astice
vino: Sauvignon Blanc**

Anatra alla "Maximilian Robespierre"

*Petto di anatra preparata con metodo sous – vide, in sugo
di arancia marsala e contorno
vino: Primitivo**

*Dessert vino: Marsala Superiore**

Costo della cena senza vino 199 zł a persona.

*Costo della cena con vino(50 ml per ogni portata) 235 zł.

La cena e prenotabile per minimo due persone
e al massimo fino alle 12:00 dello stesso giorno

Riservare al nr tel. 730242429

