



Ul. Szkolna 1
Jelenia Góra
730 242 429

cytrynowypieprz.pl
Facebook: cytrynowypieprz
Instagram: cytrynowypieprz



KOLACJA DEGUSTACYJNA

Kolacja degustacyjna
"Cytrynowym Pieprzu" pełna
jest smaków i zapachów
przyprawiających o
dreszcze. Nutka ciekawości,
szczypta wyobraźni, pół litra
słodkiego ryzyka, to cały
przepis na niebo w gębie...

Na kuchni robili już wszystko.
Zmywali gary, byli chłopcami na
posyłki, wylatywali z hukiem.
Nie obyło się bez wody, podpa-
leń, romansów, dyscyplinarki, bójek, wyska-
kiwania z pociągu z kradzionymi przepisami.
Ale to dzięki odwadze, zuchwałości i zimnej
krwi stali się silni i opanowani, nauczyli
łączyć kreatywność i odrobinę szaleństwa
z unikalnymi składnikami oraz produktami
najwyższej jakości. Zgromadzili wokół siebie
wspaniały serwis, ludzi pewnych siebie,
charakternych, bez nadęcia, z poczuciem
humoru. La gioia di vivere – radość życia i
tym dzielą się z Państwem w swojej pracy.
Restauracja jest dla nich jak rodzina, tradycja,
narodziny, małżeństwo i śmierć – to dla nich
sposób na życie.

PSST... CNN Travel wymienia tę restaurację
wśród jedenastu atrakcji Dolnego Śląska
jako warto odwiedzić. Przewodnik Gault
& Millau już trzeci rok z rzędu nagradza
restaurację jedną czapką. Serwis Tripadvisor
wymienia jako najlepszą w regionie. Dlatego
nie zdziwcie się jeśli spotkacie tam gości z
pierwszych stron gazet.

MENU DEGUSTACYJNE



Crodino

Tajemnicą sukcesu tego napoju jest tajemniczy i unikalny smak,
uzyskany dzięki ekstraktowi ściśle dobranej mieszanki ziół i owoców.
Część składników utrzymana jest w ściślejszej tajemnicy, wśród znanych
wymienia się goździki, kardamon, kolendrę i gałkę muszkatołową

Carpaccio "Manzo"

Połędwica wołowa pokrojona cienko jak pergamin
wino: Chianti Classico*

Zupa „Frutti di Mare”

Zupa rybna na wywarze z łososia z owocami morza
wino: Malvasia*

Kotlety jagnięce "Waleczne Serce"

Kotlety ze szkockiej jagnięciny, w rozmarynowym sosie
na bazie demi-glace
z pierożkami faszerowanymi serem ricotta i gruszką
wino: Celeste*

Risotto „Lobster”

Klasyczne włoskie risotto z homarem
wino: Sauvignon Blanc*

Kaczka alla "Maximilien Robespierre"

Filet z kaczki barberyjskiej przygotowana metodą sous – vide,
w sosie z pomarańczy i wina marsala z dodatkami
wino: Primitivo*

Deser Cafe Afogato

wino: Marsala Superiore*



Koszt kolacji bez wina to 199 zł za osobę.
*Koszt kolacji z winem (50 ml do każdego z dań) 235 zł.
Kolację można zamówić dla minimum dwóch osób
najpóźniej do godziny 12:00 tego samego dnia.
Do rachunku z degustacją doliczany jest serwis 10%.
Rezerwacja pod nr tel. 730242429

