

# Menu degustacyjne

## **Crodino 100ml**

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

## **Tatar z dzikiego łososa 50g**

Tatar z łososa z awokado i mango

## **Vitello Tonnato 50g**

Cienko krojona cielęcina w sosie z tuńczyka z caparami.

## **Doni del mare „Dary morza” 120g**

Przeżrebka, krewetka, mule w bulionie rybnym

## **Czarny „Angus” 120g**

Wołowina ze szkockiej odmiany krów w sosie cytrynowym na bazie demi-glace z musem z batata.

## **Pierś z kaczki 120g**

Wolno gotowana pierś z kaczki w sosie musztardowo -żurawinowym na bazie demi-glace z włoskimi gnocchi.

## **Tuńczyk 100g**

Lekko wysmażony stek z tuńczyka w pistacjach w sosie z homara podany na wytrawnym szpinaku.

## **Deser dnia**

Koszt kolacji bez wina to – 290 pln/os

\*Koszt kolacji z winem (50 ml) do każdego z dań to – 390 pln/os

Kolację można zamówić dla min. dwóch osób z wyprzedzeniem minimum jednodniowym. Do rachunku z degustacją doliczamy serwis 10%.

Na życzenie gości ułożymy menu pod indywidualne zamówienie.

