***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 gałkę muszkatołową*

***Tatar z tuńczyka z mango i awokado 50g****Siekany tatar z tuńczyka .*

***Carpaccio z kaczki 50g****Carpaccio z kaczki z serem pleśniowym i gruszką.*

***Risotto z truflą i szafranem 50g****Risotto z grzybami leśnymi.* **Linguine z homarem” 60g**
*Linguine z homarem* ***Jagnięcina z kością” 70g****Jagnięcina w pistacjach z warzywem sezonowym, sosem demi-glace.*

 ***Pancerotti 40g****Ręcznie robione pierożki nadziewane serem ricotta i szpinakiem w miałym sosie z masła, wina, szałwii z orzeszkami pini.*

***Cafe Afogato***

*Lody zabajone zalane espesso*

*Koszt kolacji bez wina to – 299pln/os
\*Koszt kolacji z winem (50 ml) do każdego z dań to – 399 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.*