

PAPU

Walentynkowe menu degustacyjne

Amuse bouche Apéritif

|| **Marynowany łosoś z hiszpańską pomarańczą i hibiskusem.**

🍷 2016 Solaris, Winnica Turnau

🍸 Białe wino / skórka pomarańczy / hibiskus

|| **Ravioli z kozim serem, świeżą rukolą, burakiem i płatkami parmezanu.**

🍷 2015 Sancerre Bernard Reverdy

🍸 Calvados / burak / malina

|| **Dorsz w sosie kolendrowym z czarnuszką, sezamem
i glazurowanymi warzywami**

🍷 2014 Spy Valley Chardonnay, Marlborough

🍸 Tequila / kolendra / ananas

lub

|| **Polędwiczki z dzika w sosie porto, puree z pasternaka.**

🍷 2014 Flor de Vetus, D.O. Toro

🍸 Bourbon / porto / sweet vermut

|| **Tiramisu z musem porzeczkowym i ziemią jadalną.**

🍷 Porto Graham's 10 Tawny

🍸 Ameretto / cold brew

Menu 149
Selekcja win 99
Koktajle 99

