

DEGUSTACJA WIN BEAUJOLAIS NOUVEAU

28.11.2025 | 19:00

Mikołaj Rey i Michał Kopsztajn
zapraszają na kolację z degustacją win

ZIMNE PRZYSTAWKI | *ENTRÉES FROIDES*

Jambon blanc fermier persillé

Rillettes z gęsi z zielonym jabłkiem, chilli i miętą

Salade landaise (z pomidorkami, foie gras na grzance)

Terrine z foie gras

Pâté en croûte

CIEPŁE DANIA | *ENTRÉES CHAUDES & PLATS*

Œufs en meurette (jaja w stylu Beaujolais)

Szynka pieczona w całości, sos z madery

Blanquette de veau

Dorsz, velouté z piklowanym selerem

Gratin ziemniak - brukiew

Gnocchi z Fourme d'Ambert i szpinakiem

SERY I WĘDLINY | *FROMAGES & CHARCUTERIES*

Roquefort

Rocamadour

Comté 12 lub 24 miesiące

Morbier

Gruyère

Brie Maubert

Camembert normandzki

Tomme de Brebis Pireneje

Rosette de Lyon

Saucisson sec

DESERY | *DESSERTS*

Tarte citron meringuée

Tarte aux noix du Périgord

Ptyś z kremem z kasztanów

Tarte Tatin

CENA: 199 PLN / OSOBA

Garnish
Food&Wine

by Mikołaj Rey

Prosimy o potwierdzenie obecności do 24.11.2025 wysyłając wiadomość
na adres: fb.manager@garnihotel.pl



Mikołaj Rey



Michał Kopsztajn

Garnish Food&Wine, Podbrzezie 4, Kraków
fb.manager@garnihotel.pl | +48 12 397 76 94