

menu

KOLACJA DEGUSTACYJNA
KAROLA OKRASY



Amuse-bouche:

Gazpacho z żółtych pomidorów
ogórek, oliwa bazyliowa, chipsy z parmezanu

Przystawka zimna:

Carpaccio z pieczonego buraka
kozi ser, pistacje, malinowy vinaigrette, rukola

Przystawka ciepła (wege):

Pstrąg z Zielenicy
wędzona śmietana, pieczony ziemniak
z trawą żubrową

Danie rybne / alternatywa wege:

Halibut pieczony
purée z zielonego groszku, bób, beurre
blanc z estragonem

Pieczona młoda kapusta
krem z groszku, bób, emulsja estragonowa

Danie główne / alternatywa wege:

Jeleń
konfitura z gruszki, czarnego czosnku i wanilii,
pieczony seler, jus z czerwonym winem

Stek z boczniaka królewskiego
purée ziemniaczane z palonym masłem, młoda
marchew, sos z pieczonych warzyw i tymianku

Deser

Morela
krem z białej czekolady, migdały, sorbet
morelowy, werbena cytrynowa

Przyjemnych smaków życzę
Karol Okrasa
& Restauracja Portega