

menu

KOLACJA DEGUSTACYJNA
MACIEJ REGULSKI

PORTEGA & **FRIENDS**

ITALIAN RESTAURANT



Amuse - bouche:

Tatar z pomidorów malinowych
oliwki taggiasca, bazylią, puder z oliwy
i focaccia

Przystawka zimna:

Vitello tonnato
kapary, rukiew wodna, puder z tuńczyka

Przystawka ciepła (wege):

Gnocchi z ricotty
młody szpinak, palone masło z szatwią, chips
z Parmigiano Reggiano

Danie rybne / alternatywa wege:

Pstrąg łososiowy confit
krem z cukinii, kwiat cukinii w tempurze,
oliwa z koperku

Kwiat cukinii faszerowany ricottą i ziołami
krem z cukinii, oliwa koperkowa, prażone
pestki dyni

Danie główne / alternatywa wege:

Comber z królika
krem z młodych ziemniaków, pieczona
marchew, sos z białego wina i estragonu

Stek z kapusty włoskiej
krem z młodych ziemniaków, pieczona
marchew, sos estragonowy na bazie warzyw

Deser

Czarna porzeczką
mus z białej czekolady, beza włoska, sorbet
z czarnej porzeczki, świeża mięta

Przyjemnych smaków życzę
Maciej Regulski
& Restauracja Portega