

menu

KOLACJA DEGUSTACYJNA
JAKUB STEUERMARK

PORTEGA & **FRIENDS**

ITALIAN RESTAURANT



Amuse-bouche:

Tatar z ogórka i zielonego jabłka

koper, olej z lubczyku, kefir

Przystawka zimna:

Gravlax z łososia bałtyckiego

agrest, emulsja cytrynowa

Przystawka ciepła (wege):

Won ton z kurkami

masło szałwiowe, pikle

Danie rybne / alternatywa wege:

Sandacz smażony

purée z kalafiora, olej koperkowy, młode warzywa

Stek z kalafiora

krem z kalafiora, olej koperkowy, piklowane warzywa

Danie główne / alternatywa wege:

Pierś z kaczki

wiśnie, botwina, sos z czerwonego wina

Pieczony seler korzeniowy

wiśnie, burak, sos z czerwonego wina
(na bazie warzyw)

Deser

Truskawki

bazylia, sorbet truskawkowy, kruszonka maślana

*Przyjemnych smaków życzę
Jakub Steuermark
& Restauracja Portega*