

menu

KOLACJA DEGUSTACYJNA
KURT SELLER



ITALIAN RESTAURANT

Amuse-bouche:

Tatar wegetariański z jajkiem Dior

opcja wegetariańska:

Tatar wegetariański bez jajka

Przystawka zimna:

Terryna z soli i szczupaka

Zupa:

Consommé wołowe, empanadas

opcja wegetariańska:

Krem parisienne

Danie rybne:

Pstrąg à la Nicoise

warzywa sezonowe, karczoch, oliwki, kapary

Danie mięsne:

Medalion polędwicy cielęcej

sękacz z ziemniaków, sos grzybowy (smardze)

opcja wegetariańska:

Wellington z buraka

Deser

Krem bawarski

owoce, herbatnik

Przyjemnych smaków życzę

Kurt Sheller

& Restauracja Portega