

menu

KOLACJA DEGUSTACYJNA
GRZEGORZ ŁAPANOWSKI

PORTEGA & **FRIENDS**

ITALIAN RESTAURANT



Amuse-bouche:

Tartaletka z baba ghanoush
pomidorkami confit, czerwoną cebulą
w syropie z granatów i kolendrą

Przystawki:

Gravlax
z burakami, koprem włoskim i jabłkiem

Gyū tataki
z kolorowymi marchewkami,
szczypiorem i sezamem

Dania główne:

Sandacz z bisque z krewetek
z polentą, szpinakiem, borowikami,
cukinią i trybulą

Pierś z kaczki z demi-glace
z krokietem z kaczki confit, parfait z
wątróbki, pieczonymi szalotkami
i purée ziemniaczanym

Deser

Eton Mess
mini bezy, krem mascarpone
i owocowe coulis

*Przyjemnych smaków życzę
Grzegorz Łapanowski
& Restauracja Portega*