

menu

KOLACJA DEGUSTACYJNA
GRZEGORZ ŁAPANOWSKI



Amuse-bouche:

Brioche z baba ganoush

podsuszone pomidorki koktajlowe z
czerwoną cebulą w syropie z granatów
i kolendrą

Przystawki:

Gravlax

z burakami, koprem włoskim, selerem
naciowy, chrzanem i jabłkiem
wino: Meier Riesling Trocken

Gyū tataki

z kolorowymi marchewkami,
szczypiorem i sezamem
wino: Rebel Ridge Pinot Noir

Dania główne:

Labraks z bisque z krewetek

polentą, szpinakiem, borowikami,
cukinią i trybulą
wino: Wild Rock Sauvignon Blanc

Pierś z kaczki z demi-glace

z krokietem z kaczki confit, parfait z
wątróbki, pieczonymi szalotkami i
purée ziemniaczanym
wino: Wachteburg Spatburgunder

Deser

Eton Mess

mini bezy, krem mascarpone
i owocowe coulis
wino: Turnau X

*Przyjemnych smaków życzę
Grzegorz Łapanowski
& Restauracja Portega*