

menu

KOLACJA DEGUSTACYJNA
KAROLA OKRASY



Amuse-bouche:

Gazpacho z żółtych pomidorów

ogórek, oliwa bazyliowa, chips z parmezanu

Przystawka zimna:

Carpaccio z pieczonego buraka

kozi ser, pistacje, malinowy vinaigrette, rukola
wino: Gruber Roschitz Gruner Veltliner

Przystawka ciepła (wege):

Pstrąg z Zielenicy

wędzona śmietana, pieczony ziemniak
z trawą żubrową

wino: Sammarco Nottotempo Chardonnay

Danie rybne / alternatywa wege:

Halibut pieczony

purée z zielonego groszku, bób, beurre
blanc z estragonem

wino: Rocca Antica Grillo

Pieczona młoda kapusta

krem z groszku, bób, emulsja estragonowa

wino: Rocca Antica Grillo

Danie główne / alternatywa wege:

Jeleń

konfitura z gruszki, czarnego czosnku i wanilii,
pieczony seler, jus z czerwonym winem

wino: I Balzi Barbera Passito

Stek z boczniaka królewskiego

purée ziemniaczane z palonym masłem, młoda
marchew, sos z pieczonych warzyw i tymianku

wino: Aula Chardonnay

Deser

Morela

krem z białej czekolady, migdały, sorbet
morelowy, werbena cytrynowa

wino: Shcmitt Sohne Piesporter Spatlese

Przyjemnych smaków życzą

Karol Okrasa

& Restauracja Portega