

menu

KOLACJA DEGUSTACYJNA
MACIEJ REGULSKI



Amuse-bouche:

Tatar z pomidorów malinowych

oliwki taggiasca, bazylią, puder z oliwy
i focaccia

wino: Diversivo Prosecco

Przystawka zimna:

Vitello tonnato

kapary, rukiew wodna, puder z tuńczyka

wino: Dom Diogo Arinto

Przystawka ciepła (wege):

Gnocchi z ricotty

młody szpinak, palone masło z szatwią, chipsy
z Parmigiano Reggiano

wino: Sammarco Nottotemo Chardonnay

Danie rybne / alternatywa wege:

Pstrąg łososiowy confit

krem z cukinii, kwiat cukinii w tempurze,
oliwa z koperku

wino: Wild Rock Sauvignon Blanc

Kwiat cukinii faszerowany ricottą i ziołami

krem z cukinii, oliwa koperkowa, prażone
pestki dyni

wino: Wild Rock Sauvignon Blanc

Danie główne / alternatywa wege:

Comber z królika

krem z młodych ziemniaków, pieczona
marchew, sos z białego wina i estragonu

wino: Rolnad Lavanteroux Chablis Chardonnay

Stek z kapusty włoskiej

krem z młodych ziemniaków, pieczona
marchew, sos estragonowy na bazie warzyw

wino: Aula Chardonnay

Deser

Czarna porzeczka

mus z białej czekolady, beza włoska, sorbet
z czarnej porzeczki, świeża mięta

wino: Lodali Moscato D'Asti

Przyjemnych smaków życzę

Maciej Regulski

& Restauracja Portega