

menu

KOLACJA DEGUSTACYJNA
JAKUB STEUERMARK



Aperitif
Diversivo Prosecco

Amuse-bouche:

Tatar z ogórka i zielonego jabłka
koper, olej z lubczyku, kefir

Przystawka zimna:

Gravlax z łososia bałtyckiego
agrest, emulsja cytrynowa
wino: Meier Riesling Granit Trocken

Przystawka ciepła (wege):

Won ton z kurkami
masło szałwiowe, pikle
wino: Gruber Roschitz Gruner Veltliner

Danie rybne / alternatywa wege:

Sandacz smażony
purée z kalafiora, olej koperkowy, młode warzywa
wino: Rocca Antica Grillo

Stek z kalafiora
krem z kalafiora, olej koperkowy, piklowane
warzywa
wino: Rocca Antica Grillo

Danie główne / alternatywa wege:

Pierś z kaczki
wiśnie, botwina, sos z czerwonego wina
wino: I Balzi Barbera Passito

Pieczony seler korzeniowy
wiśnie, burak, sos z czerwonego wina
(na bazie warzyw)
wino: Bolzano Pino Nero

Deser

Truskawki
bazylia, sorbet truskawkowy, kruszonka maślana
wino: Turnau X Białe

Przyjemnych smaków życzę
Jakub Steuermark
& Restauracja Portega