

# *menu*

KOLACJA DEGUSTACYJNA  
KURT SELLER



Aperitif:  
*Recaredo Brut Nature*

Amuse-bouche:

**Tatar wegetariański z jajkiem Dior**

*opcja wegetariańska:*  
**Tatar wegetariański bez jajka**

Przystawka zimna:

**Terryna z soli i szczupaka**  
*wino: Gruber Roschitz Gruner Veltliner*

Zupa:

**Consommé wołowe, empanadas**

*opcja wegetariańska:*  
**Krem parisienne**

Danie rybne:

**Pstrąg à la Nicoise**  
warzywa sezonowe, karczoch, oliwki, kapary  
*wino: Roland Lavanterux Chablis Chardonnay*

Danie mięsne:

**Medalion polędwicy cielecej**  
sękacz z ziemniaków, sos grzybowy (smardze)  
*wino: Rebel Ridge Pinot Noir*

*opcja wegetariańska:*  
**Wellington z buraka**  
*wino: Rebel Ridge Pinot Noir*

Deser

**Krem bawarski**  
owoce, herbatnik  
*wino: Turnau X białe*

*Przyjemnych smaków życzę*  
*Kurt Sheller*  
*& Restauracja Portega*