

menu

KOLACJA DEGUSTACYJNA
GRZEGORZ ŁAPANOWSKI



PORTEGA
ITALIAN RESTAURANT

&

FRIENDS



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

z 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: Wachtenburg Riesling

Deser

Eton Mess

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

*Przyjemnych smaków życzę
Grzegorz Łapanowski
& Restauracja Portega*



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 szatwą, chipsy
z Parmigiano Reggiano
wino: Sammarco Nottotempo 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