

menu

KOLACJA DEGUSTACYJNA
KAROL OKRASA



PORTEGA
ITALIAN RESTAURANT

&

FRIENDS



Amuse-bouche:

Gazpacho z żółtych pomidorów

ogórek, oliwa bazyliowa, chipsy 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: Schmitt Sohne Piesporter Spatlese

Przyjemnych smaków życzę

Karol Okrasa

& 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