

menu

KOLACJA DEGUSTACYJNA
MACIEJ REGULSKI



PORTEGA
ITALIAN RESTAURANT

&

FRIENDS



Amuse-bouche:

Tatar z pomidorów malinowych
oliwki taggiasca, bazylia, 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