

menu

KOLACJA DEGUSTACYJNA
KURT SELLER



PORTEGA
ITALIAN RESTAURANT

&

FRIENDS



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 cielęcej
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