

WYJĄTKOWE ŚWIĘTO WYJĄTKOWA KOLACJA

11.11.2026

rezerwacja@harmony-valley.pl

| managerfb@harmony-valley.pl



Andrzej Sawka

Ivan Svyshchuk

Harmony Valley Resort

Wellness & Boutique Meetings

Harmony Valley Resort | Restauracja Terra
ul. Dolna 17e, 58-580 Szklarska Poręba
www.harmony-valley.pl

11 listopada restauracja Terra w Harmony Valley Resort zaprasza na drugą odsłonę autorskiego cyklu kolacji degustacyjnych. „**Smaki Polski – Podróż w Czasie**” będą spotkaniem z polską tradycją kulinarną, ale opowiedzianą językiem współczesnej gastronomii.

Cena kolacji: **390zł/os.**

SMAKI POLSKI – PODRÓŻ W CZASIE.

KOLACJA DEGUSTACYJNA W HARMONY VALLEY RESORT

Święto Niepodległości można celebrować również przy wspólnym stole. Właśnie wokół tej idei powstała kolejna kolacja degustacyjna restauracji Terra w Szklarskiej Porębie.

11 listopada 2026 roku trzy autorskie spojrzenia na polską kuchnię przedstawia: **Andrzej Sawka**, związany z restauracją Polanka w Mövenpick Resort & Spa Karpacz, **Volodymyr Skulinets**, szef kuchni Arche Klasztor Wrocław, oraz **Ivan Svyshchuk**, szef kuchni restauracji Terra oraz kompleksów Happy Valley Resort i Harmony Valley Resort.

Nie będzie to próba wiernego odtworzenia dawnych receptur. Punktem wyjścia będą polskie produkty, regionalne skojarzenia, zapomniane dania i historyczne książki kucharskie, a efektem – ich współczesne interpretacje wykorzystujące dzisiejsze techniki i sposób budowania menu degustacyjnego.

Wieczór rozpocznie pstrąg z Mysłakowic Andrzeja Sawki, połączony m.in. z pomarańczą, Cointreau, koprem, ikłą pstrąga, olejem lnianym oraz domowym chlebem owsianym z majonezem szafraonowym z homarem.

Ivan Svyshchuk sięgnie następnie po gęsie pipki – danie mocno zakorzenione w polskiej tradycji – zestawiając gęsie żółądki z burakiem, marynowaną dynią, wędzonym półgęskiem i majonezem z trawy żubrowej.

Volodymyr Skulinets zaproponuje własną, lekką interpretację kwaśnicy z rydзем i pianką grzybową, a w kolejnym daniu odwoła się bezpośrednio do wydanego w XVIII wieku „Kucharza doskonałego”, łącząc sandacza z fasolą „Piękny Jaś”, polskim wasabi i redukcją z białego wina.

Do klasycznego polskiego produktu powróci Andrzej Sawka w daniu głównym. Pierś z gęsi pojawi się w towarzystwie gratin z topinamburu, purée z buraka, brukselki, trufla oraz demi-glace wzbogaconego Żurawinówką Sudecką.

Finał ponownie należeć będzie do Ivana Svyshchuka. Inspiracją dla deseru stał się „Kucharz wielkopolski” z 1892 roku. Powstaną pierogi z wiśnią, makiem i białą czekoladą, podane z wiśniami z własnego przetworu, sosem z Wiśniówką, kremem z kwaśnej śmietany i mleczną pianą.

„SMAKI POLSKI – PODRÓŻ W CZASIE” – W SKRÓCIE

1. PSTRAĞ Z MYSLAKOWIC – Andrzej Sawka

Cointreau / koper / pomarańcza / chleb owsiany / majonez szafranowy z homarem / ikła pstrąga / zielenica / olej lniany.

2. GĘSIE PIPKI – Ivan Svyshchuk

Żółądki gęsie / burak / trawa żubrowa / dynia marynowana / wędzony półgęsek / chips z buraka.

3. KWAŚNICA – Volodymyr Skulinets

Kwaśnica / pianka grzybowa / rydz.

4. SANDACZ INSPIROWANY „KUCCHARZEM DOSKONAŁYM”, 1786 – Volodymyr Skulinets

„Piękny Jaś” / polskie wasabi / redukcja z białego wina.

5. PIERŚ Z GĘSI – Andrzej Sawka

Topinambur gratin / purée z buraka / demi-glace z Żurawinówką Sudecką / brukselka / olej koperkowy / trufla.

6. PIEROGI Z WIŚNIĄ – Ivan Svyshchuk

Inspiracja „Kucharzem wielkopolskim”, 1892.

Mak / biała czekolada / wiśnie z własnego przetworu / sos wiśniowy z Wiśniówką / krem z kwaśnej śmietany / piana mleczna / kwaśna śmietana.