

KOLACJA SZEFOW KUCHNI X GLENFIDDICH

Amuse-bouche

Arbuz / smażony ryż / imbir / cukier trzcinowy / wasabi

Przystawka I

Tatar z pstrąga Fier / kwaśna śmietana / kawior /
majonez cytrynowy / tapioka

Glenfiddich 15YO

Jacek Majcherek Grano - Sol Marina

Przystawka II

Pierś kaczki / kalafior / marchew / topinambur /
por / redukcja z cydru / oliwa pietruszkowa

Glenfiddich Fire & Cane

Gracjan Szychowiak - Grano Life

Danie Główne I

Palony łosoś / seler / ziemniak / kawior z łososia / hibiskus – jabłko

Glenfiddich 18YO

Piotr Żylak - Grano Old Town

Intermezzo

Agrest / czarny bez

Danie Główne II

Gęsina / rzodkiew-koper włoski / ananas / shittake / cielęcy demi glace /
gochujang / sake

Glenfiddich 21YO

Łukasz Barbarski - Grano Old Town & Bistro Młyn

Deser

Mousse sernikowy / kompresowana gruszka w whisky /
redukcja klonowo-dębowa /

gel z młodego imbiru / kruchy sable breton /
mus z palonego masła i białej czekolady

Glenfiddich 16 YO Aston Martin

Bartosz Czyżyk - Grano Riverside



GRANO HOTEL

GDAŃSK OLD TOWN



Glenfiddich.

KOLACJA
SZEFOW KUCHNI
X
GLENFIDDICH



Glenfiddich®



GRANO HOTEL

GDAŃSK OLD TOWN