

# SOLMARINA X THE BALVENIE



Handcrafted at  
**THE BALVENIE®**  
*Distillery, Banffshire*

## MENU

### Amuse bouche

Tartaletka / pstrąg podwędzany / jabłko / koper / żel z cytryny

### Epizod I

Szpik / ogon wołowy / cytrusy / ketchup z selera / majonez pietruszkowy  
*The Balvenie 12 sweet toast of american oak*

### Epizod II

Seriola / rabarbar / topinambur / skorzonera / voloute rybne / kawior z jesiotra  
*The Balvenie 12 Montilla Cask*

### Intermezzo

Beza z ogórka małosolnego

### Epizod III

Polędwica Cielęca / białe szparagi / melisa / kasza jaglana / jus cielęcy  
*The Balvenie 14 caribbean cask*

### Epizod IV

Bażant / szparagi / ziemniak / jus drobiowy  
*The Balvenie 14 peat week*

### Pre - Deser

Sorbet z passiflory

### Epizod V

Ganache topinambur / wanilia / orzech  
*The Balvenie 21 portwood*

# SOLMARINA X THE BALVENIE



Handcrafted at  
**THE BALVENIE**<sup>®</sup>  
*Distillery, Banffshire*

## MENU

### Amuse bouche

Tartlet / lightly smoked trout / apple / dill / lemon gel

### Episode I

Bone marrow / oxtail / citrus / celeriac ketchup / parsley mayonnaise  
*The Balvenie 12 sweet toast of american oak*

### Episode II

Amberjack / rhubarb / Jerusalem artichoke / salsify / fish velouté / sturgeon caviar  
*The Balvenie 12 Montilla Cask*

### Intermezzo

Salted cucumber meringue

### Episode III

Veal tenderloin / white asparagus / lemon balm / millet / veal jus  
*The Balvenie 14 caribbean cask*

### Episode IV

Heasant / asparagus / potato / poultry jus  
*The Balvenie 14 peat week*

### Pre - Dessert

Passion fruit sorbet

### Episode V

Jerusalem artichoke ganache / vanilla / nut  
*The Balvenie 21 portwood*