

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 / Whisky Sour

Epizod II

Seriola / rabarbar / topinambur / skorzonera / voloute rybne / kawior z jesiotra
The Balvenie 12 montilla cask / Balvenie Lemonade

Intermezzo

Beza z ogórka małosolnego

Epizod III

Półdzwica Cielęca / białe szparagi / melisa / kasza jaglana / jus cielęcy
The Balvenie 14 caribbean cask / Old Fashioned Balvenie

Epizod IV

Bażant / szparagi / ziemniak / jus drobiowy
The Balvenie 14 peat week / Rob Roy Balvenie

Pre - Deser

Sorbet z passiflory

Epizod V

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

SOLMARINA X THE BALVENIE



Handcrafted at
THE BALVENIE[®]
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 / Whisky Sour

Episode II

Amberjack / rhubarb / Jerusalem artichoke / salsify / fish velouté / sturgeon caviar
The Balvenie 12 montilla cask / Balvenie Lemonade

Intermezzo

Salted cucumber meringue

Episode III

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

Episode IV

Heasant / asparagus / potato / poultry jus
The Balvenie 14 peat week / Rob Roy Balvenie

Pre - Dessert

Passion fruit sorbet

Episode V

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