

KOLACJA DEGUSTACYJNA OLIO NOVELLO | 21.11.2026

AMUSE-BOUCHE

Chrupek z topinamburu z okoniem morskim

Kruchy wafelek z prażonego topinamburu, tatar z wędzonego na zimno okonia morskiego, majonez z dodatkiem oliwy, piklowana gorczyca i mikro zioła.

Prosecco Brut D.O.C. Valdobbiadene Balbinot 20 PLN

PRZYSTAWKA

Opalana makrela / Pieczony burak / Szara Reneta / Chrzan

Filet z makreli delikatnie opalany palnikiem, carpaccio z wędzonego w dymie bukowym buraka, mus ze słodko-kwaśnego jabłka Szara Reneta, emulsja z oliwy z oliwek, chrzanu i verjusu (kwaśnego soku z zielonych winogron).

Grillo D.O.C. Sycylia Gloria 15 PLN

DANIE GŁÓWNE - RYBA

Sandacz Wiślany / Borowiki / Pieczona dynia piżmowa

Sandacz smażony na chrupiącej skórce, kremowe velouté z leśnych borowików, purée z dyni piżmowej konfitowanej w oliwie, krople zielonej oliwy szczypiorkowej na bazie oliwy.

"Glarea" Chardonnay Barrique DOC Alto Adige Cantina Tramin 40 PLN

DANIE GŁÓWNE - MIĘSO

Comber z jelenia / Pralina z policzka wołowego / Pigwa / Głóg

Różowy comber z jelenia oraz chrupiący croquette z wolno duszonego policzka wołowego, purée z pieczonego pasternaku z surową oliwą, duszona czerwona kapusta z pigwą, sos z czarnego bzu i głogu, strzępki soli Maldon i kawior z oliwy.

Lirica D.O.C Primitivo di Manduria Produttori di Manduria 25 PLN

PRE-DESSERT

Sorbet z pigwy i rokitnika z "oliwną chmurką"

Kwaskowaty, orzeźwiający sorbet z późnojesiennej pigwy i rokitnika, zwieńczony pianką z oliwy z oliwek z nutą tymianku i morskiej soli.

DESER

Crèmeux z gorzkiej czekolady / Wędzona śliwka / Lody z oliwy i soli morskiej

Aksamitne crèmeux z czekolady Valrhona (70%), kompot ze pieczonej wędzonej śliwki w porto, ziemia z prażonych orzechów laskowych i palonego topinamburu, lody z oliwy z oliwek z kryształkami soli morskiej.

Recioto DOCG Classico della Valpolicella Zeni 80 PLN