

blugrass resto

OD RIO DO HAVANY

SYLWESTROWA KOLACJA DEGUSTACYJNA

PIECZYWO | BREAD:

Bagietka francuska z palonym masłem i wędzoną solą
French baguette with browned butter and smoked salt

PRZYSTAWKA | AMUSE-BOUCHE:

Zapiekana przegrzebka w muszli, z porem i truflą
Baked scallop in its shell with leek and truffle

ZUPA | SOUP:

Consommé z pomidorów, aromatyzowane cynamonem,
z kwaśną śmietaną i oliwą estragonową
*Tomato consommé flavoured with cinnamon,
with sour cream and tarragon oil*

DANIE GŁÓWNE | MAIN COURSE:

Wolno gotowana wołowina Black Angus z langustą,
karmelizowaną szalotką, szparagami,
kremowym purée ziemniaczanym ze szczypiorkiem
i rozmarynowo-jabłkowym sosem demi glace
*Slow-cooked Black Angus beef with langoustine,
caramelised shallot, asparagus, creamy potato purée
with chives, and rosemary-apple demi-glace sauce*

DESER | DESSERT:

Mousse au chocolat, z malinami i jadalnym złotem
Mousse au chocolat with raspberries and edible gold

CIASTEczKO | PETIT FOUR:

Makaronik z białą czekoladą i rokitnikiem
White chocolate and sea buckthorn macaron

PIECZYWO | BREAD:

Bagietka francuska z palonym masłem i wędzoną solą
French baguette with browned butter and smoked salt

PRZYSTAWKA | AMUSE-BOUCHE:

Zapiekane ratatouille
Baked ratatouille

ZUPA | SOUP:

Consommé z pomidorów, aromatyzowane cynamonem,
z kwaśną śmietaną i oliwą estragonową
*Tomato consommé flavoured with cinnamon,
with sour cream and tarragon oil*

DANIE GŁÓWNE | MAIN COURSE:

Grillowane szparagi z sosem smardzowym,
żółtkiem w chrupiącej panierce i musztardowcem
*Grilled asparagus with morel mushroom sauce,
egg yolk in a crispy coating, and leaf mustard greens*

DESER | DESSERT:

Mousse au chocolat, z malinami i jadalnym złotem
Mousse au chocolat with raspberries and edible gold

CIASTEczKO | PETIT FOUR:

Makaronik z białą czekoladą i rokitnikiem
White chocolate and sea buckthorn macaron