

KOLACJA DEGUSTACYJNA

MENU

AKT I – SPOTKANIE

Mus z wędzonego pstrąga, kawior z pstrąga,
żelka z pigwy, konfitura z rabarbaru.

Delikatne spotkanie smaków – niczym pierwsze
spojrzenie Cio-Cio-San i Pinkertona.

AKT II – OBIETNICA

Raviolo z kremowym szpinakiem i płynnym żółtkiem,
podane na piance z trufli i szatwii.

Subtelne ciepło obietnicy, której nie sposób dotrzymać.

AKT III – MARZENIE

Tatar z tuńczyka z avocado, perłą mango, kremem
wasabi i majonezem tougarashi shichimi.

Świeżość egzotyki – harmonia Wschodu i Zachodu,
jak marzenie o wspólnym świecie.

AKT IV – NAMIĘTNOŚĆ

Kotlety jagnięce sous vide z ciemnym sosem winnym
i rozmarynem, puree z pieczonych batatów,
mus z zielonego groszku z miętą, glazurowane warzywa.

Intensywność namiętności i żaru
– kulinarne crescendo dramatu.

INTERMEZZO

Sorbet z zielonego jabłka z bazylią,
skropiony wodą różaną.

Krótką chwilą wytchnienia
– jak cisza przed ostatnim aktem.

AKT V – PRZEZNACZENIE

Pieczony turbot na maśle z emulsją z szampana
i kawiozem sferycznym, puree z pasternaku,
mus z pieczonego kasztana, krewetka Black Tiger.

Elegancja i melancholia
– finał pełen piękna i nieuchronności.

EPILOG – MOTYL

Mus z białej czekolady z kardamonem, żelka z marakui,
crumble migdałowe.

Delikatny lot ostatniego tchnienia
– słodki i ulotny jak sama Butterfly.

Do każdego rachunku doliczany jest serwis
w wysokości 10% płatny na miejscu.



Bona
RESTAURANT & BAR

DEGUSTATION DINNER

MENU

ACT I - THE ENCOUNTER

Smoked trout mousse, trout caviar,
quince jelly, rhubarb confiture.

*A delicate meeting of flavours – like the first glance
between Cio-Cio-San and Pinkerton.*

ACT II - THE PROMISE

Raviolo with creamy spinach and a soft egg yolk,
served on a truffle and sage foam.

The gentle warmth of a promise that cannot be kept.

ACT III - THE DREAM

Tuna tartare with avocado, mango pearl,
wasabi cream and tougarashi shichimi mayonnaise.

*The freshness of the exotic – a harmony of East and West,
like a dream of a shared world.*

ACT IV - THE PASSION

Sous-vide lamb chops with dark wine and rosemary sauce,
roasted sweet potato purée, green pea and mint mousse,
glazed vegetables.

*The intensity of passion and fire
– a culinary crescendo of drama.*

INTERMEZZO

Green apple and basil sorbet drizzled with rose water.

A brief moment of respite – the silence before the final act.

ACT V - THE DESTINY

Butter-roasted turbot with champagne emulsion
and spherified caviar, parsnip purée, roasted chestnut
mousse, Black Tiger prawn.

*Elegance and melancholy
– a finale filled with beauty and inevitability.*

EPILOGUE - THE BUTTERFLY

White chocolate mousse with cardamom,
passion fruit jelly, almond crumble.

*The gentle flight of the final breath
– sweet and fleeting like Butterfly herself.*

A 10% service charge is added to each bill, payable on site.



Bona
RESTAURANT & BAR