

biały królik • RESTAURANT

TAST THE TASTE

PANEL DEGUSTACYJNY

MENU

SNACK

Tatar wołowy z sarniakiem i rydzami / Wędzony łosoś z łupawy

PIECZYWO Z DODATKAMI | KAROL NAGÓRSKI

Lody z wędzonej makreli i pomidorów / Guacamole z zielonych szparagów
/ Olej z ziela jemioty

Chleb ziemniaczany z rzepakiem / Chleb razowy z żytem na maślanie
/ Chleb baltonowski 2.0

ZIMNA PRYZYSTAWKA | ADRIAN BĘBEN

Terrina z rybiej wątroby

CIEPŁA PRYZYSTAWKA | MARCIN POPIELARZ

Świńska stopa inspirowana Pierre Kofmann

DANIE GŁÓWNE - RYBA | ADRIAN BĘBEN

Turbot z kozią brodą

DANIE GŁÓWNE - MIĘSO | MARCIN POPIELARZ

Kark jelenia z grilla glazurowany glazurą z guza brzozy

DESER | ADRIAN BĘBEN

Karpotka z gruszką i borowikiem

PETIT FOURS | MARCIN POPIELARZ I KAROL NAGÓRSKI

Pralina rokitnik / Wuzetka / Funge mango kokos kalamansi

Będzie nam miło, jeśli po
wydarzeniu zostawicie
Państwo swoją opinię.



SPONSORZY WYDARZENIA:

