

biały królik • RESTAURANT

TAST THE TASTE

PANEL DEGUSTACYJNY

MENU

APERITIF & SNACK | MARCIN POPIELARZ X KASZUBSKA KOZA

Kozidymek z rokitnikiem • brandade z solonego halibuta

PIECZYWO Z DODATKAMI | MARCIN POPIELARZ

Bułeczki bawarskie • masło z fermentowanymi drożdżami
• wędzony szprot z kaparami i jalapeno

ZIMNA PRZYSTAWKA | TOMASZ SŁONINA

Carpaccio z kaczyczych języków • pesto z czosnku niedziwiedziego • chrzan

CIEPŁA PRZYSTAWKA | MARCIN POPIELARZ

Zupa koperkowa z miecznikiem • omułki • dorsz

DANIE GŁÓWNE - RYBA | TOMASZ SŁONINA

Stek z miecznika • pure z brokuła • anchois
• bottarga • sos parmezanowy

DANIE GŁÓWNE - MIĘSO | MARCIN POPIELARZ

Kaczka • glazura z płatków róży

SELEKCJA SERÓW | KASZUBSKA KOZA

Kozia rura • Pijana Koza • Kozi brie
Ciasto francuskie • konfitura z kwiatów bzu

DESER | MARCIN POPIELARZ x TOMASZ SŁONINA

Rabarbar • młoda szyszka sosny • migdał
Mirabelka • propolis
Czekolada • miód • dzika róża

PARTNERZY WYDARZENIA:

