

biały królik · RESTAURANT

TEST THE TASTE

PANEL DEGUSTACYJNY

MENU

APERITIF | KAROL KAMIŃSKI

Rurka z kremem z caponaty i bazylią

PRZEKĄSKA Z PIECZYWA | KAROL KAMIŃSKI

Chleb żytni z chrzanem, masłem kaparowym i marynowanymi sardynkami z rodzynkami oraz orzeszkami piniowymi

PRZYSTAWKA ZIMNA | MICHAŁ WIERZBA

Tatar wołowy à la carbonara z guanciale

PRZYSTAWKA CIEPŁA | MARCIN POPIELARZ

Rovescio: Vitello Tonnato

DANIE GŁÓWNE RYBNE | MICHAŁ WIERZBA

Halibut z kremem szafranowym, purée ziemniaczanym, chrupiącym lardo i oliwą z nduji

DANIE GŁÓWNE MIĘSNE | KAROL KAMIŃSKI

Królik po liguryjsku z polentą i oliwkami Taggiasca

DESER | MICHAŁ WIERZBA

Śliwkowe tiramisu z karmelizowaną białą czekoladą

PETIT FOUR | MARCIN POPIELARZ

Gelato Italiano

PARTNERZY WYDARZENIA:

