



DEGUSTACJA WIN

«NIEOCZYWISTA WILLA»

BY YURII KAHADII

PIERWSZY ŁYK OPOWIEŚCI

Villebois Cremant Brut AOP, Loire Valley, France
Mille-feuille z kawiozem z łososia i creme fraiche

SZEPT ZIEMI

Domaine Maire Arbois Savagnin Ouillé AOC, Arbois, France
Tatar wołowy na brioche z kawiozem z jesiotra i parmezanem

DOTYK SŁOŃCA

Kleine Zalce Vineyard Selection Chenin Blanc, Stellenbosch,
South Africa
Salatka z dzikimi ziołami i wędzonym węgorem

CIEŃ ZIELENI

Sorbet z cytryny i tajskiej bazylii

SMAK DOJRZEWANIA

Gitton Père & Fils Sancerre Rouge Les Herses, Loire Valley, France
Tartaletki z polikiem wołowym i chutnej z gruszki

CZAS ZAMKNIĘTY W BUTELCE

Boschi Dei Signori Barolo DOCG, Piemont, Italy
Medalion z polędwicy wołowej i puree marchewkowe z miso

HISTORIA W OSTATNIM ŁYKU

Pedro Ximenez Alvear, Montilla-Morilles, Spain
Cytryna w trzech postaciach

DOBRA NE DANIA DO KAŻDEGO WINA BY ROSTISLAV TOMYLIN

CENA DEGUSTACJI WIN W TOWARZYSTWIE DAŃ 480 zł / os.

*Do każdego rachunku będzie doliczany serwis
w wysokości 12,5% wartości zamówienia.