



# WIECZÓR WIN Z KOLACJĄ DEGUSTACYJNĄ «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 wężorzem*

## 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*

DOBRAŃE 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.