

WILLA BIAŁA

RESTAURACJA

WIECZÓR WIN Z KOLACJĄ DEGUSTACYJNĄ «NIEOCZYWISTA WILLA EDYCJA III»

BY YURII KAHADII

MUSUJĄCY SŁONY POCAŁUNEK

Pure Cremant De Bourgogne Blanc De Blanc,
Bourgogne, France

Brioche z pieczonymi pomidorami i anchois

MORSKA ELEGANCJA

Mas D'en Gil Bellmunt Blanc, Priorat, Spain

Ceviche z przegrzebka z pomelo i pianą z beurre blanc

MIĘDZY OGRODEM A PIWNICĄ

Bastianich Bianco Giulia Plus, Veneto, Italy

Kwiat cukinii z kozim serem i miodem truflowym

ODDECH PRZED KOLEJNYM AKCENTEM

Sorbet z cytryny

SŁONECZNA EKSPRESJA

Rupe Secca Nero d'Avola DOC, Sicilia, Italy

Taco z szarpanym żebrzem wołowym i kimchi

CZERWONE SERCE KOLACJI

Bodegas Cenit, Cenit Vino de Zamora DO, Castilla-Leon, Spain

Stek Rib Eye z puree z bakłażana, kukurydzą i parmezanem

NA ZAKOŃCZENIE OPOWIEŚCI

Grahams 10 YO Tawny Port, Douro, Portugal

Espuma z grillowanego chleba z owocami i słonym karmelem

DOBRANE DANIA DO KAŻDEGO WINA BY ROSTISLAV TOMYLIN

CENA DEGUSTACJI WIN W TOWARZYSTWIE DAŃ 480 zł / os.

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

WILLA BIAŁA

RESTAURACJA

WIECZÓR WIN

Z KOLACJĄ DEGUSTACYJNĄ «NIEOCZYWISTA
WILLA EDYCJA III» BY YURII KAHADII

MUSUJĄCY SŁONY POCAŁUNEK

Pure Cremant De Bourgogne Blanc De Blanc,
Bourgogne, France

Brioche z pieczonymi pomidorami i anchois

MORSKA ELEGANCJA

Mas D'en Gil Bellmunt Blanc, Priorat, Spain

Ceviche z przegrzebka z pomelo i pianą z beurre blanc

MIĘDZY OGRODEM A PIWNICĄ

Bastianich Bianco Giulia Plus, Veneto, Italy

Kwiat cukinii z kozim serem i miodem truflowym

ODDECH PRZED KOLEJNYM AKCENTEM

Sorbet z cytryny

SŁONECZNA EKSPRESJA

Rupe Secca Nero d'Avola DOC, Sicilia, Italy

Taco z szarpanym żebrem wołowym i kimchi

CZERWONE SERCE KOLACJI

Bodegas Cenit, Cenit Vino de Zamora DO, Castilla-Leon, Spain

Stek Rib Eye z puree z bakłażana, kukurydzą i parmezanem

NA ZAKOŃCZENIE OPOWIEŚCI

Grahams 10 YO Tawny Port, Douro, Portugal

Espuma z grillowanego chleba z owocami i słonym karmelem

DOBRAŃE DANIA DO KAŻDEGO WINA BY ROSTISLAV TOMYLIN

CENA DEGUSTACJI WIN W TOWARZYSTWIE DAŃ 480 zł / os.

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