

# WILLA BIAŁA

RESTAURACJA

## WIECZÓR WIN Z KOLACJĄ DEGUSTACYJNĄ «NIEOCZYWISTA WILLA EDYCJA IV»

BY YURII KAHADII

### PERLISTE OTWARCIE

Franciacorta Golf 1927 Barone Pizzini

*Ostrygowa espuma z rabarbarem*

### SUROWA SOCZYSTOŚĆ

Pradorey Blanco Verdejo, Ribera Del Duero, Spain 2022

*Crudo z dorsza atlantyckiego z liczi i kabayaki*

### KREMOWA MINERALNOŚĆ

Chablis 1-er Cru Domaine Daniel-Etienne Defaix, Bourgogne, France 201

*Palony por z wężorzem i kawiozem ze śledzia*

### FERMENTOWANY RESET

*Mrożona pianka z kombuchy*

### POWOLNA INTENSYWNOŚĆ

Fleurie La Madone Rouge Albert Bichot, Beaujolais, France 2023

*Ravioli z owczym solankowym serem i truflą*

### DOJRZAŁA EKSPRESJA

Quinta Sardonía, Castilla-Leon, Spain 2018

*Comber jagnięcy z owocami leśnymi i szpikiem wołowym*

### SZLACHETNE DOMKNIĘCIE

Oremus Tokaji Aszú 3 Puttonyos, Tokaji, Hungary 2017

*Zabajone na bazie mango i marakui*

DOBRANE DANIA DO KAŻDEGO WINA BY ROSTISLAV TOMYLIN

**CENA DEGUSTACJI WIN W TOWARZYSTWIE DAŃ 620 zł / os.**

\*Cena obejmuje kolację degustacyjną wraz z wine pairingiem oraz serwisem restauracyjnym.