

JESIEŃ menu 390 pln / osoba (pers.)

UWERTURA	bukiet kolorowych sałat serwowany z grillowaną polędwiczka drobiową, dynią razem owinięte w prosciutto di parma w towarzystwie świeżych fig oraz sosu cesare a bouquet of colourful salads served with grilled chicken tenderloin, pumpkin wrapped in prosciutto di Parma, accompanied by fresh figs and Caesar sauce
WALDER	grillowany comber z sarny ułożony na risotto grzybowym z pieczoną dynią owiniętą prosciutto crudo grilled venison loin served on mushroom risotto with roasted pumpkin wrapped in prosciutto crudo
CEDRA	konfitowane udko kaczki serwowane z gołąbkami wypełnionymi kaszą gryczaną, makiem oraz wędzonymi śliwkami w sosie żurawinowym confit duck leg served with stuffed cabbage rolls filled with buckwheat, poppy seeds and smoked plums in cranberry sauce
NOMA	bukiet chrupiących liści sałat z mięsem kraba, chrupiącym boczkiem, grillowanymi pieczarkami w towarzystwie różowego sosu a bouquet of crispy lettuce leaves with crab meat, crispy bacon, grilled mushrooms accompanied by a pink sauce
ARKTYKA	filet z halibuta grenlandzkiego na dzikim ryżu w borowikowym sosie bernaise w towarzystwie mini rollsów z sałaty rzymskiej oraz sera koziego greenland halibut fillet on wild rice in boletus bernaise sauce accompanied by mini rolls with romaine lettuce and goat cheese

BOLZANO

duet pierożków:

z nadzieniem z piersi kaczey, suszonych pomidorów oraz sera pecorino
z nadzieniem ziemniaczano – serowym

zaserwowanych z borowikami oraz serem taleggio w pergaminowej sakiewce

duo of dumplings:

filled with duck breast, sun-dried tomatoes and pecorino cheese
filled with potato and cheese

served with porcini mushrooms and taleggio cheese in a parchment pouch

MALAGA

medalion wołowy dekorowany koroną z foie – gras ułożony na krokcie
ziemniaczanym w towarzystwie sosu malaga z czereśniami

beef medallion decorated with a crown of foie gras, served on a potato croquette
accompanied by Malaga sauce with cherries