PANORAMIC TASTING MENU

O EXPERIENȚA IN ȘASE ACTE
350 LEI / PERSOANA
Rezervare cu minimum 24 de ore în avans

I. L'OUVERTURE DESCHIDEREA
L'Eveil Blanc Trezirea Albă
Cremă catifelată de sparanghel alb, ulei de trufe negre și piper de Cambodgia.
Velvety white asparagus cream, black truffle oil, and Cambodian pepper.

II. ENTREE CHAUDE APERITIV CALD
La Rencontre de la Mer et de la Terre Intâlnirea Mării cu Pământul
Ravioli artizanali umpluți cu ton, carpaccio de vită și sos de Aceto Balsamico Vecchio.
Handcrafted tuna ravioli, beef carpaccio, and aged balsamic sauce.

III. L'ENTREE NOBLE APERITIVUL NOBIL
Le Foie Gras de la Maison Foie Gras-ul Casei
Terină de foie gras, jeleu artizanal din fructe de pădure, dulceață de smochine și așchii crocante de patiserie, toate realizate în casă.
House-made foie gras terrine, artisanal forest berry jelly, fig preserve, and crisp pastry shards.

IV. PLAT PRINCIPAL - POISSON FEL PRINCIPAL - PEȘTE
L'Eclipse Marine Eclipsa Mării
Compoziție circulară din somon norvegian și biban sălbatic, în două tonuri - portocaliu și alb, cu mousse de edamame, mentă proaspătă și sos fin de citrice.
A circular composition of Norwegian salmon and wild sea bass in two tones – orange and white, with edamame mousse, fresh mint, and a delicate citrus sauce.

V. PLAT PRINCIPAL - VIANDE FEL PRINCIPAL - CARNE
L'Essence de la Forêt Esența Pădurii
Mușchi de vită maturat în fân, emulsie fină de măduvă, texturi de hribi sălbatici, reducție de consommé „Grand Véfour" și așchii de trufe negre.
Hay-aged beef tenderloin, silky bone marrow emulsion, textures of wild porcini mushrooms, "Grand Véfour" consommé reduction, and black truffle shavings.

VI. DESSERT DESERT
L'Architecture du Goût Arhitectura Gustului
Ganache montată din ciocolată fină, crémeux catifelat cu inserție de Cognac XO, pământ comestibil de cacao și tuile crocantă.
Whipped fine-chocolate ganache, silky crémeux with an XO Cognac center, edible cocoa soil, crisp tuile.

MENIU CREAT DE CHEF DORU BAR

PANORAMIC WINE PAIRING

SELECȚIE DE ȘASE VINURI
240 LEI / PERSOANA
Creat pentru a însoți meniul degustare Panoramic

I. Champagne Paul Chambois BRUT PREMIER CRU • CHAMPAGNE, FRANȚA
Elegant și proaspăt, cu perlaj fin și aciditate vibrantă. Prospețimea echilibrează crema de sparanghel, iar efervescența pune în valoare trufa neagră.
Elegant and refreshing, with fine bubbles and vibrant acidity. Its freshness balances the asparagus cream while the effervescence highlights the black truffle.

II. Davino Rosé DEALU MARE, ROMANIA
Un rosé expresiv, cu fruct proaspăt, aciditate echilibrată și structură suficientă pentru întâlnirea dintre ton și vită. Fructul temperează elegant intensitatea balsamicului maturat.
An expressive rosé with fresh fruit, balanced acidity, and enough structure to bridge tuna and beef. Its fruit softens the intensity of the aged balsamic.

III. „Vin Știrbey" Rosé Dulce NOVAC • CRAMA PRINCE ȘTIRBEY, DRAGAȘANI
Un vin dulce din Novac, cu arome generoase de fructe roșii și prospețime bine conturată. Dulceața completează smochinele și fructele de pădure, iar aciditatea echilibrează foie gras-ul.
A sweet Novac wine with generous red-fruit aromas and defined freshness. Its sweetness complements fig and forest berries while the acidity balances the foie gras.

IV. Sole Fetească Regală CRAMELE RECAȘ • BANAT, ROMANIA
Un vin alb sec, floral și amplu, cu accente de soc, salcâm, măr auriu, piersică și gutuie. Aciditatea vie și finalul mineral susțin peștele, citricele și mousse-ul de edamame.
A dry, floral white with notes of elderflower, acacia, golden apple, peach, and quince. Its lively acidity and mineral finish support the fish, citrus, and edamame mousse.

V. Cabernet Franc CRAMA BALLA GEZA • MINIȘ, ROMANIA
Un vin roșu sec și corpolent, cu taninuri catifelate și note de coacăze, mure și ciocolată neagră. Structura însoțește carnea de vită, iar profilul său profund completează hribii, măduva și trufa.
A full-bodied dry red with velvety tannins and notes of blackcurrant, blackberry, and dark chocolate. Its structure supports the beef and complements porcini, marrow, and truffle.

VI. Sauternes BORDEAUX, FRANȚA
Un vin dulce opulent, cu nuanțe de miere, caise confiate și citrice. Textura învăluitoare completează ciocolata și Cognacul XO, iar aciditatea păstrează finalul proaspăt.
An opulent sweet wine with nuances of honey, candied apricot, and citrus. Its enveloping texture complements chocolate and XO Cognac while the acidity keeps the finish fresh.

***

Meniul de Tasting este disponibil indiferent de numărul de persoane, cu minimum 24 de ore rezervare în avans.
Meniul de Pairing este disponibil pentru minim 4 persoane.
The tasting menu is available for any party size, with a minimum of 24 hours' advance reservation.
The pairing menu is available for a minimum of 4 people.

***

Pentru detalii suplimentare sau stabilirea unei rezervări, vă stăm cu drag la dispoziție.
We are happy to assist you with further details or to make a reservation.

0372 667 711 | rezervari@panoramicbrasov.ro | www.panoramicbrasov.ro

PANORAMIC
restaurant
BRAȘOV