

30.11.2024

Komentowana kolacja degustacyjna z pairingiem win.

M E N U

I

ARGENTYNA | SUSANA BALBO | MENDOZA | TORRONTES |
VALLE DE UCO

Seviche z dorady | chilli | nasiona fenkułu | seler naciowy | dressing
cytrusowy

II

CZECHY | AURORA | MORAVA | GOLDHAMER VLASSKY RYZLINK |
VELKOPAVLOVICKÁ

Krem z pieczonych ziemniaków i czosnku zapiekany z wędzoną
scamorzą

III

CZECHY | RODINNE VINARSTVI KOSUT | MORAVA | CABERNET
MORAVIA | SLOVACKO

Pieczona pierś z gęsi | gnocchi | burak

IV

WĘGRY | ORSOLYA PINCE | EGER | KEKFRANKOS | OSTOROS

Ragout z dzika | fettuccine

V

CZECHY | RODINNE VINARSTVI KOSUT | MORAVA | PALAVA |
SLOVACKO

Owoce zapiekane pod kruszonką | krem waniliowy

CENA: 290 PLN / OSOBA



MENNICZA FUSION
Restaurant