



MENU

**Ośmiornica z siekanymi pieczonymi paprykami oraz pesto
z czarnych oliwek i kolendry**

ESPORAO, ESPORÃO PRIVATE SELECTION, 2024

**Okoń morski marynowany w occie z kwiatów czarnego
bzu**

*QUINTA DO CASAL MONTEIRO, FORMA DE ARTE, ALVARINHO,
2025*

**Solony dorsz, konfitowany w oliwie aromatyzowanej dziką
miętą, podawany z purée z dyni i rzepy**

CASA PASSARELLA, VILLA OLIVEIRA TOURIGA NACIONAL, 2019

**Polędwiczka wieprzowa faszerowana migas z małżami,
groszkiem i chouriço**

CASA SANTOS LIMA, COLOSSAL RESERVA, Tinto, 2022

**Maminha wołowa, podawana z xerém ze szpinakiem oraz
sosem z wina i „dzikich winogron”**

SOGRAPE, CASA FERREIRINHA QUINTA DA LEDA, TINTO, 2022

Podwójnie czekoladowa tarta z lodami mlecznymi

JOSÉ MARIA DA FONSECA VINHOS, ALAMBRE 20 ANOS

S Z  S T K A