

MENU

Tuńczyk marynowany w cytrusach z sałatką z batatów

JOSÉ MARIA DA FONSECA – DSF VERDELHO 2024

Crudo z okonia morskiego z białym sosem sojowym, winogronami
i olejem z liści figi

SOGRAPE – QUINTA DAS CARVALHAIS RESERVA BRANCO 2021

Dorsz marynowany po portugalsku z pieczoną ośmiornicą
w czerwonym winie

FIUZA – MARQUÊS DE ALVITO RESERVA 2017

Policzki wieprzowe z Secreto Ibérico, purée z bobu z suszonymi śliwkami
z nutą czekolady

ESPORÃO – ALICANTE BOUSCHET 2015

Cielęcina duszona w czerwonym winie i grzybach shiitake

SAVEN – QUINTA DO BRONZE VINHA DO PLAGÃO 2016

Selekcja pomidorów z jeżynami, werbeną cytrynową i lodami mlecznymi

AVELEDA – QUINTA D'AGUIEIRA ESPUMANTE MILLÉSIME 2017

650 PLN

Do każdego rachunku zostanie doliczona usługa serwisowa w wysokości 10% wartości zamówienia

S Z Ó S T K A