

OSTRYGI & WINE PAIRING

Ostryga Gillardeau | rozmiar 4 | 45 zł

3 ostrygi + kieliszek Champagne Chardonnay Brut Pascal Fricot — 169 zł

6 ostryg + 2 kieliszki Champagne Chardonnay Brut Pascal Fricot — 299 zł

kawior Antonius • żel z rokitnika • mignonette z jabłkiem Granny Smith • olej z melisy

Ostryga Fine | rozmiar 2 | 22 zł

3 ostrygi + kieliszek Grüner Veltliner Steinsetz 2024 — 69 zł

6 ostryg + 2 kieliszki Grüner Veltliner Steinsetz 2024 — 149 zł

mignonette jagodowy • żel z polskich jagód • olej miętowy • galaretka z bergamotki

Ostryga Boudeuse | rozmiar 5 | 25 zł

3 ostrygi + kieliszek Riesling 2025 Schäfer-Fröhlich — 84 zł

6 ostryg + 2 kieliszki Riesling 2025 Schäfer-Fröhlich — 159 zł

mignonette z verjus • olej z werbeny cytrynowej • maliny

Ostryga Gillardeau | rozmiar 4

Uznawana za jedną z najbardziej prestiżowych ostryg na świecie. Zachwyca wyjątkowo mięsistym, kremowym miąższem, subtelną słodyczą oraz wyraźną mineralnością, które prowadzą do długiego i eleganckiego morskiego finiszu.

Ostryga Fine | rozmiar 2

Klasyczna francuska ostryga dojrzewająca w basenach *claires*, ceniona za delikatny charakter i doskonałą równowagę. Oferuje subtelną słodycz, świeżość morza oraz charakterystyczne mineralno-roślinne nuty.

Ostryga Boudeuse | rozmiar 5

Wyjątkowo mięsista ostryga o niewielkim rozmiarze, hodowana na francuskim wybrzeżu Atlantyku. Wyróżnia się kremową teksturą, delikatną słodyczą i harmonijną mineralnością, pozostawiając długi, świeży finisz.