arte

menu degustacyjne 5 dań - 488 PLN

wine paring - 162 PLN

Amuse bouche

PRZYSTAWKA

PRZEGRZEBKI I SCALLOPS
kaszanka / pomidory / jabłko / sos orzechowy
blood sausage / tomatoes / apple / walnut sauce
Chablis Maison Olivier Tricon (75ml)

TATAR WOŁOWY I BEEF TARTARE
ogórek kiszony / żółtko / fermentowany czosnek / grzyby / chleb Arte
pickled cucumber / egg yolk / fermented garlic / wild mushrooms / Arte bread
Domaine Benoit Chauveau Sancerre Rouge (75ml)

DANIE GŁÓWNE

HALIBUT
flan dyniowy / por / mule / trufla / beurre blanc
pumpkin flan / leek / mussels / truffle / beurre blanc
Forjas del Salnes Leirana Albarino (75ml)

Intermezzo

POLĘDWICA WOŁOWA I BEEF TENDERLOIN
marchew / topinambur / tarta porowa / szpinak / demi-glace ze śliwką
carrot / Jerusalem artichoke / leek tart / spinach / plum demi-glace
Bodega Chavarri Izarbe Reserva (75ml)

DESER

CZEKOLADA I CHOCOLATE
gruszka / kawa / orzech laskowy
pear / coffee / hazelnut
Marques del Real Tesoro Pedro Ximenez Eminencia Sherry (50ml)

Petit four