

PL

KOLACJA DEGUSTACYJNA

Powitanie

Deska wyselekcjonowanych serów z lampką wytrawnego wina

Zakąska

Mini tatar z delikatnej wołowiny, podany na chrupiącej grzance z nutą marynowanej cebulki

Po pierwsze

Aksamitny krem z pomidorów z aromatem bazylii i odrobiną oliwy

Po drugie

Soczysty filet z łososia na aksamitnym sosie cytrynowym, serwowany z delikatnym dzikim brokułem oraz aromatycznym ryżem jaśminowym z nutą trufli

Słodkie pożegnanie

Kremowa Panna Cotta z naturalną wanilią, udekorowana orzeźwiającym musem z czerwonej porzeczki



ENG

TASTING DINNER MENU

Welcome

A board of selected cheeses with a glass of dry wine

Appetizer

Mini tartare of tender beef, served on crispy toast with a hint of pickled onion

First of all...

Velvety tomato cream with the aroma of basil and a bit of olive oil.

Secondly...

Juicy salmon fillet in a velvety lemon sauce, served with delicate wild broccoli and aromatic jasmine rice with a hint of truffles

Sweet farewell

Creamy Panna Cotta with natural vanilla, decorated with refreshing red currant mousse



AQUARIUS
restauracja
