Green House
Aries

Menu degustacyjne

Amuse bouche
Polędwica wołowa / podpłomyk / zsiadłe mleko / kiszona kapusta / demi glace

Przystawka zimna
Pstrąg / malina / sosna / czarna rzepa / cebula

Przystawka ciepła
Ogon wołowy / bulion / czarna trufla

Zupa
Bisque z raków

Ryba
Marlin / topinambur / porzeczka / brokuł / rydze

Mięso
Jagnięcina / pietruszka / marchew / truskawka

Deser
Kozi ser / palone masło / brzoza

Cena: **330** PLN / os.
Cena z degustacją wina: **490** PLN / os.

→