



Green
House
Aries



Menu

Amouse bouche

arbuz | trybula

CAVE DE SAINT-TROPEZ SAINT-T
A.O.C.CÔTES DE PROVENCE, FRANCE

Przystawka I

langustyna | kokos | habanero

KORENIKA & MOSKON MALVAZIJA
Z.G.P.ISTRIA, PRIMORSUA WINE REGION, SLOVENIA

Przystawka II

grasica | topinambur | czarna porzeczka

WINNICA DWÓRZNO, „MAZOVIA RED” REGENT, RONDO,
MARECHAL FOCH, LEON MILLOT
REGION POLSKI PÓŁNOCNEJ, DWÓRZNO, POLAND

Zupa

bulion z królika

DOMAINE BAUD GENERATION 9 VIN JAUNE
A.O.C.CHÂTEAU-CHALON, JURA, FRANCE

Danie główne I

żabnica | szparagi | por | pomarańcz

DOMAINE GERARD DUPLESISS CHABLIS VIELLES VIGNES
A.O.C.CHABLIS, BOURGOGNE, FRANCE

Danie główne II

sarna | nduja | taleggio | gryka

WINNICA PŁOCHOCKICH, „FRANK NATUR”
REGION MAŁOPOLSKIEGO PRZEŁOMY WIŚŁY, PIELASZÓW, POLAND

Deser

rabarbar | czarny bez | beza

SAUTERNES “LA FLEUR RENAISSANCE”
A.O.C. SAUTERNES, BORDEAUX, FRANCE

