



Green
House
Aries



Menu

Amouse bouche

tartaletka | cebula | pietruszka

PALFFY PINOT NOIR METHODE TRADITIONNELLE BRUT
KOVESKAL – BALATON, HUNGARY

Przystawka I

jелеń | ryż | kurka

KORENIKA & MOSKON REFOSK
ISTRIA, SLOVENIA

Przystawka II

seler | ziemniak | cytryna | imbir

SURVIVOR CHENIN BLANC BARREL SELECT
SWARTLAND, WESTERN CAPE, RPA

Zupa

cielęcina | ziemniak | chrzan

Danie główne I

morszczuk | grzyby | brokuł

KELLERGASE, GRUNER VELTINER, WEINGUT BARBARA OHLZELT
NIEDEROSTERREICH, AUSTRIA

Danie główne II

kaczka | marchew | szparag | lubczyk | anyż

MASI 'COSTASERA' AMARONE DELLA VALPOLICELLA
D.O.C.G. AMARONE DELLA VALPOLICELLA, VENETO, ITALY

Deser

czekolada | karmel | yuzu

OREMUS TOKAJI SZAMORODNI EDES
TOKAJ-HEGYALJA, HUNGARY



Informacje o alergenach dostępne u kelnera.