

KOLACJA

Sylwestrowa 2024



OBERZA 86

Piotr Ciomek

STARTER

Chałka z kozim masłem i kawiozem z jesiotra

PRZYSTAWKA do wyboru

Małże św. Jakuba z selerem naciowym
i cytrynowym sosem holenderskim

Tatar z marynowanego w dereniówce jelenia
z marmoladą cebulową musem z dyni
i rydzem w occie

INTERMEZZO

Sorbet gruszkowy z likierem Xante Cognac Pear

DANIE GŁÓWNE do wyboru

Ravioli z homarem, borowikami i sosem bisque

Comber jagnięcy z sosem miętowym
i fondantem ziemniaczanym

DESER

Eklerki z kremem patissiere aromatyzowanym
Grand Marnier

Cena 340zł | 1 osoba

Dodatkowo serwis kelnerski w wysokości 10%

