

winni odkrywcy

DEGUSTACJA NOWEGO ŚWIATA

24 maja / godz. 18:00

Prowadzący:

Pan **TOMASZ KOLECKI** - Prezydent Stowarzyszenia Sommelierów Polskich

AMALAYA BRUT NATURE, ARGENTYNA

Tatar z tuńczyka

prażony słońcecznik, wasabi mayo, soliród, szczypior, olej sezamowy, limonka

SOLJANS ESTATE SAUVIGNON BLANC, NOWA ZELANDIA

Małże nowozelandzkie

parmezan, panko, natka pietruszki, koper, czosnek

CASA SILVA CHARDONNAY ANGOSTURA, CHILE

Grillowany filet z halibuta

sos beurre blanc, nowalijki, czosnek niedźwiedzi, 5 kawior ANTONIUS OSCIETRA z jesiotra rosyjskiego*

DOMAINE DES TOURELLES ROSE, LIBAN

Pstrąg tęczowy z Zielenicy

rak, polenta buraczana, młode buraki konfitowane, kwiaty smagliczki

JULES TAYLOR BETTER HALF PINOT NOIR, NOWA ZELANDIA

Comber z królika

kapusta włoska, kasza beluga, parmezan, demi glace

COLOME TANNAT, ARGENTYNA

Torcik z gorzkiej czekolady

jeżyny, biszkopt czekoladowy, puder malinowy

Wartość degustacji: **250 zł / osoba**

(Podane pozycje mają charakter degustacyjny)

Rezerwacje:

Manager restauracji: Grzegorz Bednarski - info@zafishowani.pl



ZAFISHOWANI

restaurant | wine bar & store

od 1996 r.
Wine ExpressTM
— WINO DLA WYMAGAJĄCYCH —

