

Z57

restaurant

5-DANIOWE MENU DEGUSTACYJNE

PRZYSTAWKI

Ceviche z miecznika/ arbuz kompresowany z imbirem/ galaretka z limonki
Ceviche with swordfish / watermelon stuffed with ginger / lime jelly

Wędzona pierś kaczki/ borówka/ konfitura z figi/ cykoria duszona
Smoked duck breast / bilberry / fig / jam chutney

DANIA GŁÓWNE

Gładzica/ wywar szafranowy/ palony kalafior/ dziki ryż
Plaice / safflower / roasted cauliflower / wild rice

Rostbef z Angusa/ Puree z cukinii/ pieczony batat/ Demi Glace
Angus Rosbef / Zucchini puree / Roasted batat / Demi Glace

DESER

Ganasz z belgijskiej czekolady/ Figa/ Lody Mascarpone
Ganasz from Belgian chocolate / Figa / Ice Cream Mascarpone