

MENIU DE REVELION

Un pahar de bun venit: Carassia Blanc de Blancs

Din partea bucătarului: Amuse-Bouche

Scoici Saint Jacques / Esență de fenicul / Spumă de topinambur

Foie Gras Torchon

Foie gras / Brioșă prăjită / Burete cu trufe / Coulis de portocale

Din partea bucătarului: Tartar de Vită

Tartar de vită / Waffle de cartof / Cremă de gălbenuș

Cod

File de cod / Dahl de linte / Fenicul / Sos de anșoa și ierburi aromate

Vrăbioară de Miel

Piure de țelină cu miso / Sos de vin / Sparanghel / Mazăre mangetout

Din partea bucătarului: Pre-Desert

Sorbet de lămâie / Zmeură / Oțet balsamic

Desert

Tort „Pădurea Neagră”

Champagne Taittinger la miezul nopții

Celebrează Anul Nou cu o călătorie culinară de excepție!

19:00 – 01:00

500 lei / persoană

Asociere de vinuri (opțional): +150 lei / persoană

Foie gras torchon – **Carassia Rosé**

Cod – **Greywacke Sauvignon Blanc**

Vrăbioară de miel – **Nachbil Syrah Reserve**

Tort „Pădurea Neagră” – **Taylor's Ruby Port**