



Przedstawiamy Państwu menu, przygotowane przez Szefa Kuchni TASTE Wilanów, Dariusza Wierzchowskiego. Wszystkie serwowane potrawy powstają tylko ze świeżych i sezonowych produktów i są podawane w konwencji menu degustacyjnego.

Na życzenie do wszystkich pozycji w menu degustacyjnym Sommelier dobierze dla Państwa wino komponujące się z paletą smaków i aromatów każdego z dań.

MENU DEGUSTACYJNE I

130 zł za jedną osobę

AMUSE BOUCHE

PRZEGRZEBKI

Krem z ziemniaka, sos cielęcy z octem, szczypiorek

RAVIOLO

żółtko, por, ziemniaki i trufła

OKOŃ MORSKI

risotto cytrynowe, dziki ryż, wodorosty

PERLICZKA

gnocchi, dynia i włoska kapusta

CIASTKO CZEKOLADOWE

maliny, lody miętowe

Wybrane przez Państwa menu zostanie wydrukowane na papierze wysokiej jakości i przedstawione każdemu z Państwa gości.

W przypadku jakichkolwiek pytań, pozostajemy do Państwa dyspozycji.

+48 22 400 11 22

rezerwacja@taste.pl