



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 Szef Kuchni i Sommelier dobiorą dla Państwa wino/alkohol idealnie komponujące z paletą smaków i aromatów każdego z dań osobno

MENU DEGUSTACYJNE I

130 zł za jedną osobę

AMUSE BOUCHE

ŚLEDŹ MATIJAS

pumpernikiel, cebula i lody musztardowe

ROSTBEF PIECZONY

gorczyca, ziemniak

BARSZCZ BIAŁY

jajko, biała kiełbasa

POŁĘDWICA WOŁOWA

mus z selera, sos madeira

SERNIK

karmelizowana biała czekolada, orzechy

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