



Kolacja degustacyjna z winem

Kozi ser produkcji Dworu Sanna / brioche / mus z czerwonej cebuli /
gruszka w miodzie lipowym od lokalnego pszczelarza

Johanniter, wino musujące 2018

Wędzony na ciepło polski sandacz / mus z kopru / pickle warzywne
produkcji Dworu Sanna / piana z ogórka

Seyval Blanc Reserva 2018

Consommé z nutą wędzonej gęsi / pierożki z podwędzonym karpem
ze stawów Dworu Sanna / oliwa perfumowana lubczykiem

Seyval Blanc 2018

Filet z pstrąga ze stawów Dworu Sanna / konfitowane ziemniaki /
purée z groszku / estragon / grzyby

Johanniter 2018

Policzek wołowy / sos na bazie wina czerwonego Regent z Winnicy Dworu Sanna /
pieróg biłgorajski / burak ćwikłowy marynowany / popping z kaszy gryczanej

Regent 2016

Ciasto filo / crème pâtissière / owoce sezonowe / sorbet z mięty
z naszego ogródka / słony karmel

Solaris 2018

240 zł/os

Wszystkie wina z pairingu pochodzą z winnicy Dworu Sanna



Kolacja degustacyjna

wersja wegetariańska

Koper włoski marynowany / pomarańcz / pikle warzywne /
żel z pomarańczy / pieprz czerwony

Różowe Regent 2018

Wegańskie przegrzebki / mus z groszku / wegański boczek / oliwa miętowa

Johanniter Pomarańczowe 2018

Zupa z bobem i śmietanką kokosową

Seyval Blanc 2018

Mediolan z selera / puree z truflą / marynowany kalafior romanesco /
oliwa z truflą / chips z pasternaku

Regent 2016

Ryż czerwony / pomidor concase / pomidorki cherry kiszone /
żel pomidorowy / czarny czosnek

Johanniter 2018

Beza z cieciorci / żel z pomarańczy / owoce sezonowe / marynowany rabarbar

Muscaris 2018

Wszystkie wina z pairingu pochodzą z winnicy Dworu Sanna

