



Kolacja degustacyjna

Carpaccio z polędwicy cielęcej / ceviche z pstrąga / ser feta produkcji
Dworu Sanna z mleka: owczego, koziego i jersey* / olej lniany* z pietruszką
Seyval Blanc, Pokrzywa 2019

Polski ślimak / podpłomyk / masło czosnkowe
Johanniter, Koń 2019

Bulion grzybowy / prawdziwki / jajko konfitowane / kasza gryczana
Johanniter, Krwawnik 2019

Comber z lokalnej jagnięciny / pieróg biłgorajski / mus z buraka / ketchup
z cukinii* / kalafior w occie*
Różowy Regent 2018

Kaszanka z soczewicy i portobello / słonina / harissa
Johanniter, Owca 2019

Tarta z kremem angielskim / jabłko / biała czekolada /
lody słony karmel
Muscaris, Zawilec 2019

*przetwory produkcji Dworu Sanna



Kolacja degustacyjna wegetariańska

Carpaccio z kiszonych buraków / mus z ser feta produkcji Dworu

Sannaz mleka: owczego, koziego i jersey* / palone jabłko

Seyval Blanc, Pokrzywa 2019

Wegetariańskie foie gras / chałka grillowana / żurawina z jabłkiem

Różowy Regent 2018

Bulion grzybowy / prawdziwki / jajko konfitowane / kasza gryczana

Johanniter, Krwawnik 2019

Wellington z selera / pesto pietruszkowe / ketchup z buraka

Joahnniter, Koń 2019

Kaszanka z soczewicy i portobello / warzywa korzeniowe / harissa

Johanniter, Owca 2019

Tarta z kremem angielskim / jabłko / biała czekolada /

lody słony karmel

Muscaris, Zawilec 2019

*przetwory produkcji Dworu Sanna