



## 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