



Kolacja degustacyjna

Carpaccio z serca jagnięcego Nizio Naturals / chutney z marchewki z imbirem* / ser dojrzewający Nizio Naturals* / olej lniany* z pietruszką
Seyval Blanc, Musujące 2018

Polski ślimak / podpłomyk / masło czosnkowe
Seyval Blanc , Koza 2019

Bulion grzybowy / prawdziwki / jajko konfitowane / kasza gryczana
Solaris , Sasanka 2020

Comber z jagnięciny Nizio Naturals / pieróg biłgorajski / mus z buraka /
ketchup z cukinii* / kalafior w occie*
Regent Kogut 2020

Burak / ogórek/ ciasto / miód / ser dojrzewający Nizio Naturals
Johanniter, Owca 2019

Krem z białej czekolady / beza / palona biała czekolada / owoce
Regent, Seyval Blanc, Johanniter , Dzika Róża 2020

*przetwory produkcji Dworu Sanna



Kolacja degustacyjna wegetariańska

Carpaccio z kiszonych buraków / mus z sera produkcji Nizio Naturals z
mleka: owczego, koziego i jersey* / palone jabłko
Seyval Blanc, Musujące 2018

Wegetariańskie foie gras / chałka grillowana / żurawina z jabłkiem
Seyval Blanc, Koza 2019

Bulion grzybowy / prawdziwki / jajko konfitowane / kasza gryczana
Soalris , Sasanka 2020

Wellington z selera / pesto pietruszkowe / ketchup z buraka
Seyval Blanc , Koza 2019

Burak / ogórek/ ciasto / miód / ser dojrzewający, ser świeży i ser kozi
Nizio Naturals
Regent , Kogut 2019

Krem z białej czekolady / beza / palona biała czekolada / owoce
Regent,Seyval Blanc,Joahnniter Dzika Róża 2020

*przetwory produkcji Dworu Sanna