

Menu Degustacyjne 5 dańowe*

Szef Kuchni Restauracji Krasnodwór Marcin Soból poleca:

Tatar z gęsi / ogórek konserwowy / cebula / kurki marynowane / grzanki

Pierogi z ciasta drożdżowego / kozi ser / salsa pomidorowa / pesto z bazylii

Consomme wołowe / ogon wołowy / grzyby / marchew / por

Comber z królika / puree z marchewki / palone warzywa / kulki ziemniaczane

Karmelizowany rabarbar / krem kawowy / beza / posypka orzechowa

Cena 150 PLN / Osoba

**menu degustacyjne serwowane jest dla całego stolika*

**prosimy o składanie zamówienia na menu degustacyjne z 3 dniowym wyprzedzeniem*

**na specjalne życzenia możemy przygotować menu w wersji wegetariańskiej*

