

Giewont Maison De Cuisine

Kolacja Sylwestrowa – piątek 31 grudnia 2021

Kieliszek Champagne Leclerc Briant Extra Brut Rose.

Podhalański pstrąg źródłany, kwaszony burak.

Chaux Maison, mus z pstrąga / łososia.

Chleb domu, duet maślany, pate z kasztanów.

*Babeczka pod beszamelem, Jambon de savoie,
ser comte, pieczarka.*

Dojrzewająca bryndza od „Bucka”, pieczony burak.

*Foie Gras, keks, kandyzowana pomarańcza,
żel z czarnego bzu.*

Polędwica wołowa, moskol, sos foie gras.

*Zupa Rybna, jesiotr, langustynka, kawior,
ziemniak szafranowy.*

Jagnięcina z Aveyronu, puree ziemniaczane, czarna trufla.

Fromage Vacherin Mont D'or.

Mandarynka a la Giewont.

Piernik, lody makowe, wędzona śliwka.

Menu degustacyjne 900 PLN /os.

*W cenie 1 butelka Champagne Leclerc Briant Brut
dla 2 osób.*

Rozpoczęcie kolacji 19:30