NOWY ŚWIAT

RESTAURANT & COCKTAIL BAR

Menu degustacyjne Rafała Kopickiego
Tasting menu by Rafał Kopicki

Amuse bouche

Przystawki

Troć wędrowna/ mirabelki/ espuma z wędzonej śliwki

Sea trout/ mirabelle plum/ smoked plum foam

***

Krewetka w tempurze/ kokos/ mango/ chilli/ kolendra

Tempura shrimps/ coconut/ mango/ chilli / coriander

Dania główne

Lucjan/ palona marchew/ nasturcja/ bisque z homara

Lutjanus / roasted carrot/ nasturtium/ lobster bisque

***

Karmelizowana wołowina/ cebula/ krokiet/ chlebowy demi glace/ burak

Caramelized beef/ onion/ croquet/ bread demi glace/ beetroot

Deser

Mus pomarańczowy/ lody cynamonowe/ pieczona figa/ kruszonka z prażonych orzechów

Orange mousse/ cinnamon ice cream/ baked fig/ crumble topping with roasted nuts