



FINE DINERS

TASTING MOMENTS

Pod Niebieniem

Stary Rynek 64/65 61-772 Poznań

Przystawka

Zielone szparagi, jajko poche, sos holenderski, puder z bekonu.

Green asparagus, poached egg, hollandaise sauce, bacon powder.

Zupa

Wegański krem ze szparagów, oliwa pietruszkowa.

Asparagus cream soup, parsley oil.

Danie drugie I

Pstrąg łososiowy z Gospodarstwa Rybackiego „Zielenica” Anny i Łukasza Skowrońskich, podawany z maślanymi ziemniakami z koperkiem i blanszowanymi warzywami sezonowymi.

Salmon trout from Gospodarstwo Rybackie "Zielenica" by Anna and Łukasz Skowronski served with buttered potatoes with dill and blanched seasonal vegetables.

Danie drugie II

Stek z wołowiny rasy Hereford hodowanej na wpół dziko w gospodarstwie Suchodolskich, ziemniaki Hasselback pieczone z czosnkiem i rozmarynem, blanszowane warzywa sezonowe, sos chimichurri.

Beef steak of Hereford cows half-farmed in the family farm of Suchodolski's Stożne, Hasselback potatoes baked in garlic and rosemary, grilled asparagus, chimichurri sauce.

Deser

Lody słony karmel i bakaliowe, karmelizowane orzechy, mus z czarnej porzeczki, bita śmietana

Caramelized nuts, blackcurrant mousse, salt caramel ice cream and vanilla icecream with dried fruit, whipped cream

Napoje

Kawa lub herbata

lub

Woda z cytryną i miętą