

1st Floor RESTAURANT

Auguste Escoffier udowodnił, że prostota jest najwyższą formą luksusu. Pozostajemy wierni filozofii, w której perfekcja nie potrzebuje nadmiaru.

Prawdziwa jakość rodzi się z koncentracji, szacunku do produktu, sezonowości i rzemiosła doprowadzonego do perfekcji.

Selekcja win na ten wieczór autorstwa Tomasza Kolanowskiego prowadzi z kuchnią dialog kontrastu, harmonii i subtelnego niuansu.

PROLOG AMUSE-BOUCHE

Jan Nawrocki
TARTARE PRALINÉ
Kagoshima, galaretka z dashi, kawior

ACTE I – LES FONDEMENTS DE LA CUISINE CLASSIQUE

Lech Pluciński & Robert Skubisz
OSTRYGA W DWÓCH ODSŁONACH
Ogórek, espuma z szampana, imbir, pieczona papryka, cebula, ocet Chardonnay
Domaine Ferve Chablis AOC Chablis

Artur Skotarczyk
CARABINERO
Por, yuzu kosho, ryż jaśminowy
Famille Hugel Riesling Classic AOC Alsace

ACTE II – LA RIVIERA

Marcin Popielarz & Rafał Koziorzemski
OŚMIORNICA Z FOIE GRAS
Pepperoni, jus Jacqueline, trzęsak kędzierzawy, tardivo
Joseph Drouhin Mâcon-Lugny 'Les Crays' OC Mâcon-Lugny

Philippe Abraham & Jacek Fedde
GRANIK CZERWONY Z MONACO PRIMITIVO
Filet „confit”, żel z żółtka, „tarte Tatin”
Pascal Jolivet Sancerre Blanc Dolina Loary AOC Sancerre

ACTE III – L'HÉRITAGE

Ernest Jagodziński & Dominik Narloch
JAGNIĘCINA „5 SMAKÓW”
Ser kozi, szparagi, miso
Jaboulet Crozes Hermitage 'Mule Noire' AOC Crozes Hermitage

INTERMÈDE – RESPIRATION

Artur Szwacki
INTERMEZZO
Ruinart Blanc de Blancs, seler naciowy, truskawka

FINALE – DESSERT / HOMMAGE

Artur Szwacki
RABARBAR & WANILIA
Szparagi, kawior Antonius, Valrhona fèves, wanilia tahitańska
Jean de La Fontaine Demi-Sec AOC Champagne