AMARYLIS

RESTAURACJA

MENU

przygotowane przez szefa kuchni
Grzegorza Buckiego

Prosimy, aby wszyscy Goście przy stoliku wybrali jedną formę kolacji:
menu degustacyjne lub à la carte.

MENU DEGUSTACYJNE

ESENCJA

PIECZYWO

AMUSE-BOUCHE

· GRYKA / DYNIA · JESIOTR / SELER NACIOWY · KASZANKA / LARDO

SARNA / TOPINAMBUR / FERMENTOWANY CZOSNEK

PSTRĄG ARKTYCZNY / RAKI / SELER

POLĘDWICZKA „IBERICO" / FASOLKA / DYNIA

ORZECH LASKOWY / SKORZONERA

MARCHEWKA / ROKITNIK / POMARAŃCZA

PETITS FOURS

· TARTA / JABŁKO · CZEKOLADA / PISTACJA · ŚLIWKA / MONTENEGRO AMARO

MENU ESENCJA	420 PLN
KAWIOR ANTONIUS OSCIETRA 30 G	390 PLN
WINE PAIRING	290 PLN
SELECTED WINE PAIRING	490 PLN
PAIRING BEZALKOHOLOWY	190 PLN

ROZKWIT

PIECZYWO

AMUSE-BOUCHE

· GRYKA / DYNIA · JESIOTR / SELER NACIOWY · KASZANKA / LARDO

SARNA / TOPINAMBUR / FERMENTOWANY CZOSNEK

KACZKA / WĘDZONY TWARÓG / ŚLIWKA

PSTRĄG ARKTYCZNY / RAKI / SELER

POLĘDWICZKA „IBERICO" / FASOLKA / DYNIA

GRZYBY / PARMEZAN / TRUFLA

ORZECH LASKOWY / SKORZONERA

MARCHEWKA / ROKITNIK / POMARAŃCZA

PETITS FOURS

· TARTA / JABŁKO · CZEKOLADA / PISTACJA · ŚLIWKA / MONTENEGRO AMARO

MENU ROZKWIT	480 PLN
KAWIOR ANTONIUS SIBERIAN 50 G	560 PLN
WINE PAIRING	390 PLN
SELECTED WINE PAIRING	690 PLN
PAIRING BEZALKOHOLOWY	260 PLN

Menu à la carte dostępne jest od poniedziałku do czwartku.

MENU A'LA CARTE

KAWIOR ANTONIUS | OSTRYGI DAVID HERVÉ

KAWIOR SIBERIAN 30G	360 PLN
KAWIOR SIBERIAN 50G	560 PLN
KAWIOR OSCIETRA 30G	390 PLN
KAWIOR OSCIETRA 50G	590 PLN
OSTRYGA / KAWIOR ANTONIUS	49 PLN
OSTRYGA / SOS MIGNONETTE	25 PLN

PRZYSTAWKI

SARNA / TOPINAMBUR / FERMENTOWANY CZOSNEK	69 PLN
KACZKA / WĘDZONY TWARÓG / ŚLIWKA	69 PLN
SERIOLA / KALMARY / MANGO	69 PLN
SELER / KASZA GRYCZANA / BRUKSELKA	59 PLN
BOUILLABAISSE	49 PLN

DANIA GŁÓWNE

PSTRĄG ARKTYCZNY / RAKI / SELER	139 PLN
POLĘDWICZKA „IBERICO" / FASOLKA / DYNIA	139 PLN
GRZYBY / PARMEZAN / TRUFLA	129 PLN
POLĘDWICA WOŁOWA / POLENTA / KAPUSTA CZERWONA	139 PLN

DESERY

MARCHEWKA / ROKITNIK / POMARAŃCZA	39 PLN
MANGO / MARAKUJA / KOKOS	35 PLN
CZEKOLADA KARMELOWA / ORZECHY ZIEMNE / KAWA	35 PLN

DODATKI

POLICZEK WOŁOWY / PYZY ZIEMNIACZANE / PECORINO	59 PLN
TOPINAMBUR / ŻÓŁTKO / BÉARNAISE	59 PLN
CROQUETAS Z POLICZKIEM WP / JAMON SERRANO GRAN RESERVA / CHIPOTLE MAYO	45 PLN
DESKA SERÓW I WĘDLIN	105 PLN

Prosimy o wcześniejsze zgłaszanie alergii, najlepiej przy rezerwacji,
abyśmy mogli sprawnie przygotować menu.

Podane ceny zawierają VAT. Do rachunku doliczamy serwis w wysokości 10%.
Lista alergenów dostępna u obsługi.

Restauracja Amarylis, ul. Józefa Dietla 60, 31-039 Kraków
tel. 12 433 33 06 · info@amarylisrestaurant.pl