

Menu Degustacyjne Regale

Degustacja 4 dań

340

Skuś się

Amuse bouche

Domowe pieczywo i masło

Seriola

polskie dashi / wędzony majonez / galaretka ponzu
/ pachnotka / kaffir

Zupa ze słodkiej langusty i polskich raków

sałatka z pomidorów / ciastko rakowe z piklowaną cebulą / koperek

Uracz się

Pierś kacza z kruszonką

purée z wędzonych buraków / terrina z kaczego udka i foie gras /
ocet cherry / galaretka z płatków róży / sos kaczy z trawą żubrową

Delektuj się

Pre deser

Ciastko waniliowe z lodami z czerwonej kapusty
wytrawna czekolada / kwiat bzu z wanilią

Petit fours



Regale Tasting Menu

4-course tasting

340

To tempt

Amuse bouche

Homemade bread and butter

Seriola

Polish dashi / smoked mayonnaise / ponzu jelly / perilla / kaffir

Sweet langustine soup with Polish crayfish

chicory / smoked orange dressing

To feast

Duck breast with crumble

smoked beet purée / duck leg and foie gras terrine / cherry vinegar / rose petal jelly / duck sauce with bison grass

To delight

Pre dessert

Vanilla cake with red cabbage ice cream

dry chocolate / elderflower with vanilla

Petit fours



Menu Degustacyjne Regale

Degustacja 6 dań

440

Skuś się

Amuse bouche

Domowe pieczywo i masło

Seriola

polskie dashi / wędzony majonez / galaretka ponzu / pachnotka / kaffir

Tatar z polskiej wołowiny

esencja z grzybów leśnych / foie gras / sałatka z ziół / chałka z białym makiem

Zupa ze słodkiej langusty i polskich raków

sałatka z pomidorów / ciastko rakowe z piklowaną cebulą / koperek

Uracz się

Halibut błękitny

kremowe purée ziemniaczane / „Mizeria” z kawiozem z pstrąga / velouté rybne / koperek

Pierś kaczka z kruszonką

purée z wędzonych buraków / terrina z kaczego udka i foie gras / ocet cherry / galaretka z płatków róży / sos kaczki z trawą żubrową

Delektuj się

Pre deser

Ciastko waniliowe z lodami z czerwonej kapusty
wytrawna czekolada / kwiat bzu z wanilią

Petit fours



regale
BAR & RESTAURANT

Regale Tasting Menu

6-course tasting

440

To tempt

Amuse bouche

Homemade bread and butter

Seriola

Polish dashi / smoked mayonnaise / ponzu jelly / perilla / kaffir

Polish beef tartar

wild mushroom essence / foie gras / herb salad / white poppy seeds challah bread

Sweet langoustine soup with Polish crayfish

tomato salad / crawfish and pickled onions crouton / dill

To feast

Greenland halibut

creamy potato purée / traditional cucumber salad "Mizeria" with trout caviar / fish velouté / dill

Duck breast with crumble

smoked beet purée / duck leg and foie gras terrine / cherry vinegar / rose petal jelly / duck sauce with bison grass

To delight

Pre dessert

Vanilla cake with red cabbage ice cream

dry chocolate / elderflower with vanilla

Petit fours



regale
BAR & RESTAURANT