

DYLETANCI

restaurant wineshop winebar

Menu degustacyjne

Dzikie brokoły

Pędy dzikich brokułów, puree brokułowe, małże, wędzona słonina, prażony pęczak

☞ *Brézème Roussane, Eric Texier 2015 / Rodan*

Borowik

Borowik stepowy, dynia, pieczarki, tapioka, olej lubczykowy

☞ *Riesling Terroir D'Alsace, Zind - Humbrecht 2015 / Alzacja*

Sandacz

Smażony sandacz, soczewica Białuga, cebulki perłowe, boczek wędzony, sos pommery

☞ *A la Percenette, Pignier 2015 / Jura*

Żebro wołowe

Wolnoduszone żebro wołowe, pieczone buraki, krokiet selerowy, panierka grzybowa, sos maderowy

☞ *Langhe Nebbiolo, Giacomo Fenocchio 2015 / Piemont*

Gorzka czekolada

Pieczona pralina czekoladowa, pieczone buraki, naturalny sorbet pomarańczowy

☞ *Banyuls Grand Cru, Collectif Anonyme 2012 / Banyuls*

Menu degustacyjne 140 zł / osobę + Wine Flight 125 zł / osobę

Menu degustacyjne jest serwowane tylko w porze kolacji

Serwis w wysokości 10% doliczany jest do rachunku

Rezerwacje T: 692 887 234 email: biuro@dyletanci.pl



PRZYSTAWKI

Brokuły

Brokuły, puree brokułowe, małże, wędzona słonina, prażony pęczak

porcja / 28 zł

 Macon-Chaintré Vieilles Vignes, Domaine Valette - 42 zł

Seler

Pieczony seler, trufla, puree z selera, palone masło, jabłko


porcja / 31 zł

 Basic, Claus Preisinger 2014 - 16 zł

Borowik

Borowik stepowy, dynia, pieczarki, tapioka, olej lubczykowy


porcja / 30 zł

 Brézème Roussane, Eric Texier, 2015 - 29 zł

Deska serów zagrodowych

Deska serów (Bursztyn, Emilgrana, Jersey Blue, Wiązajny wędzony, Koryciński)


porcja 150g / 48 zł

 Pinot Gris Thann, Alsace, Zind-Humbrecht, 2011 - 47 zł

Deska wędlin

Deska wędlin (domowe wyroby)

porcja 150g / 39 zł

 Primitivo Jèma, Salento, L'Astore Masseria, 2011 - 23 zł

Dodatkowe pieczywo & masło - 7 Pln
Serwis w wysokości 10% doliczany jest do rachunku

RYBY

Sandacz

Smażony sandacz, soczewica Bieluga, małże, cebulki perłowe, boczek wędzony, sos pommary

porcja 80g / 35 zł

porcja 160g / 69 zł


 Riesling Terroir D'Alsace, Zind-Humbrecht 2015 - 29 zł

Matias

Matias w oleju, ikra troci, pieczone buraki, świeży chrzan, koper, cebulki perłowe

porcja 100g / 24 zł


porcja 200g / 45 zł

 Brézème Roussane, Eric Texier, 2015 - 29 zł

Węgorz wędzony

Węgorz wędzony, żurek, pędy czosnku niedźwiedziego, świeży majeranek, chrzan

porcja 60g / 39 zł

 Chablis, Pattes Loup, Thomas Pico 2015 - 48 zł

MIĘSO

Kaczka

Magret z kaczki, duszona cykorja, puree z dyni, pistacje w karmelu, sos pomarańczowy

porcja 90g / 37 zł

porcja 180g / 75 zł

 Morgon, Marcel Lapierre 2016 - 30 zł

Antrykot wołowy

Polski antrykot, pieczona brukselka, prażona cebula, puree ziemniaczane, grzyby, sos bordelaise

porcja 300g / 99 zł

 Bordeaux-Côtes de Francs Emilien, Château le Puy 2011 - 47 zł

Tatar wołowy

Tatarski tatar wołowy, kapary, słonina, żółtko solone, piana z ogórka kiszzonego

porcja 100g / 34 zł

 Bourgogne Rouge, Meo Camuzet 2013 - 39 zł

Półgęsek

Podwędzany półgęsek, figi w czerwonym winie, puree z jabłka, vinaigrette grzybowy, orzechy laskowe, seler

porcja 80g / 34 zł

 Macon-Chaintré Vieilles Vignes, Domaine Valette - 42 zł

Dodatkowe pieczywo & masło - 7 Pln
Serwis w wysokości 10% doliczany jest do rachunku

DESERY

Gorzka czekolada

*Pieczona pralina czekoladowa, pieczone buraki,
naturalny sorbet pomarańczowy*

23 zł

 Rum Diplomatico Blanco

- 19 zł

Gruszka

*Gruszka w białym winie, ciepły mus z białej
czekolady, lody z wędzonego miodu*

22 zł

 Banyuls Grand Cru, Collectif Anonyme 40 ml

- 22 zł

Śliwka węgierka

*Śliwka węgierka, skórka pomarańczy,
kruszonka, lody korzenne*

20 zł

 L'Ivresse de noe, Vin de France, Philippe
Bornard 50 ml

- 29 zł

Serwis w wysokości 10% doliczany jest do rachunku