

Szef Kuchni Paweł Oszczyk zaprasza Państwa
do degustacji swojego odkrywczego menu
w Weekend Walentynkowy w dniach 12 -14 lutego 2011

MENU DEGUSTACYJNE

Aperitif
Kir Royal

Chłodnik z avocado i świeżej kolendry z rillettes krewetkowym

Ciepła sałatka z troci morskiej, ciepła emulsja z oliwy z oliwek i lubczyku

Pieczony w niskiej temperaturze filet z dorsza,
pikantna salsa pomidorowo – imbirowa z szynką Serrano i chrupiąca ostryga

Intermezzo - marakuja i truskawki

Pieczona w przyprawach pierś z gołębia i karmelizowany ananas,
sos z wanilią i zielonym pieprzem

Pieczony mus z gorzkiej czekoladowy z rokitnikiem,
sorbet bananowy z herbatą Earl Grey

Cena za osobę: 245 PLN
Cena zawiera menu degustacyjne, aperitif, kawę, herbatę, wodę mineralną





mamaison

Hotels & Residences

Mamaison
Hotel Le Régina
Warsaw

DEGUSTACYJNE MENU WIN

Tore Di Giano 2009 D.O.C. Umbria, Lungarotti

**Riesling Spatlese Trocken 2008
Reingau -Allendorf, Winkler Jesuitengarten**

**Chardonnay Montes Alpha 2007
Valle de Casablanca**

Rioja Vega Reserva 2005, D.O.C. Rioja

Ramos Pinto Porto LBV 2003

Cena menu win za osobę: 195 PLN

