

hub.praga 

Mała Degustacja

selekcja smaków

warzywa i marynaty „crudités”

domowe wypieki, masło
tarta owsiana, pachnotka, karczoch

białe szparagi, migdały, rossini

|

koktajl z owoców morza, ogórek, szczaw
lub
polsko-japoński tatar wołowy

pierogi, czosnek niedźwiedzi, twaróg, nasturcja

mirepoix, brukiew, gastrique

dorsz skrei, rzepa daikon, oscietra
lub

pieczony antrykot surf & turf z polskimi rakami

|

warszawski miód, trufla biaława bianchetto

deser maślany, słony karmel, palone masło
lub

owoce, marynaty, herbata silver needle

selekcja petit four
kompot

660 zł/os

degustacja wegetariańska 640 zł/os

Opcjonalnie:

selekcja win (5) 420 zł/os.

selekcja pół na pół (5) 360 zł/os.

selekcja bezalkoholowa (5) 300 zł/os.

polskie sery, konfitura, krakersy i herbatniki 89 zł

Serwis doliczony 10%. Zapytaj o alergeny

Duża Degustacja

selekcja smaków

warzywa i marynaty „crudités”

domowe wypieki, masło
tarta owsiana, pachnotka, karczoch

białe szparagi, migdały, rossini

|

koktajl z owoców morza, ogórek, szczaw

polsko-japoński tatar wołowy

pierogi, czosnek niedźwiedzi, twaróg, nasturcja

mirepoix, brukiew, gastrique

dorsz skrei, rzepa daikon, oscietra

pieczony antrykot surf & turf z polskimi rakami

|

warszawski miód, trufla biaława bianchetto

deser maślany, słony karmel, palone masło

owoce, marynaty, herbata silver needle

selekcja petit four
kompot

780 zł/os

Opcjonalnie:

selekcja win (7) 560 zł/os.

selekcja pół na pół (7) 450 zł/os.

selekcja bezalkoholowa (7) 400 zł/os.

polskie sery, konfitura, krakersy i herbatniki 89 zł

Serwis doliczony 10%. Zapytaj o alergeny