

KOLACJA ZE SMAKAMI MICHELIN

PRÓBA CHARAKTERÓW MENU

Amuse
Bouche

Ptyś / foie gras / czarna porzeczka
Śledź / gryka / wędzona śmietana



Szef kuchni
Daniel Burandt

Przystawka I

Szparagi / pomarańcza / kwiat czarnego bzu



Szef kuchni
Mikołaj Szmyt

Przystawka II

Ozór wołowy / chrzan / karczochy



Szef kuchni
Mateusz Suliga

Zupa

Biały Bulion Kaszubski / mascarpone / chili /
owoce morza / szczypiorek



Szef kuchni
Daniel Burandt

Danie Główne I

Skrei / pietruszka / wanilia / winogrona /
boczek / mule



Szef kuchni
Yassin Bugajny

Intermezzo

Truskawka / rabarbar / koper włoski



Szef Cukierni
Mateusz Koch

Danie Główne II

Jeleń / kawior / słonina / ziemniak / szparagi /
jus / jałowiec / borowik



Szef kuchni
Krzysztof
Gradzewicz

Deser

Jabłko / miód / liść laurowy



Szef Cukierni
Mateusz Koch

Petit Four

Ptyś / makaronik / pate de fruits



Szef Cukierni
Mateusz Koch

Cena: **380 PLN** / osoba

REZERWACJE
PRZYJMOWANE
DO 10.04.2026

REZERWACJA STOLIKA

+48 71 747 50 00

restauracja@hotelaltuspalace.pl



WIERZBOWA 15
FINE DINING RESTAURANT
by Jean-Luc Fournier & Co

HOTEL ALTUS PALACE
WIERZBOWA 15 | WROCŁAW