

# L——ATELIER

## Meniu de degustare

### Amuse Bouche

#### “Papillon”

Sfeclă, dulceață de andive de Gherăiești, hrișcă, sos de vișine

#### Thalassa

Midii marinate in otet, rapane și hamsii de Marea Neagră, raci, ceapă murată, ketchup de stafide, chips de alge

#### Risotto “Fregola”

Paste “fregola”, urzici, sparanghel de la nea’ Tăvi, măslina, arpacaș, brânză Horezu

#### Pește și midii de Marea Neagră

Calcan de Marea Neagră, midii, urzici și plancton, bisque de barbu de Marea Neagră, Nduja Mangaliza Food Art, alune de pădure

#### Porumbelul și mâncarea lui

Porumbel de la Mihai Andrei, mămăligă, păpădie cu dressing de anșoa, orez, hrișcă, arpacaș, sos de vișine

#### Cu o floare se face primăvara

Scoartă de lapte, cremă de hrișcă, sorbet de macriș, flori , rouă de Carassia Blanc de Blancs și cimbrisor sălbatic

**480 lei / persoană**

**Wine pairing opțional: 300 lei / persoană**

**\*Meniul de degustare se servește pentru toată masa.**