

L——ATELIER

Meniu de degustare

Amuse Bouche

Salată de tomate

Tomate romanești de La Borcan, brânză de capră, sorbet de tomate, ulei de smochine, pâine cu maia și usturoi negru

Crudo de chefal

Chefal, castraveți, garum, dressing din frunze de smochine, espelette

Risotto 'Fregola' cu tomate și pesto

Paste fregola, pesto, confit de tomate, brânză de Horezu

Pește de Marea Neagră, dovlecei și alge

Pește de captură gătit în unt cu alge, floare de dovlecel, sos "Dunaliela", fulgi de spirulina

Miel, păstăi și fasole neagră

Vrăbioară de miel, păstăi, fasole neagră, usturoi negru, osmozom

Cu o floare se face primăvara

Scoarță 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.**