

# KOLACJA SYLWESTROWA 2019/ 2020 W HOTELU INTERCONTINENTAL WARSZAWA

Marynowana makrela „po japońsku”,  
limonka, szczypiorek, King Greg sos

Pieczone langustynki, buraczany makaronik, mus z siana

Soczyste nóżki jagnięce, musztarda z gruszek,  
czarny czosnek, szampański Gribiche

Zupa Rakowa, estragon, palony dorsz,  
hreczka, wędzony rouille

Gołąb, velouté z dymki, foie gras, borowiki

Puszysty krem z kalafiora, Espelete,  
Hamachi, esencja chmielowa

Ravioli z prosięcia w jabłeczniku z czarną soczewicą,  
soja, szczypiorek, trufla

Jagnię, mus groszkowy z miętą, imbir,  
sos Madera, konopie

Comber z sarny w dereniu marynowany, pieczony wężymord,  
chrust z topinamburu, ostropest

Na desery zapraszamy do podniebnej kawiarenki Platter, na 41. piętrze