



Menu degustacyjne wołowiny sezonowanej jesień/zima 2020

119 PLN/OSOBA

Przekrój 4 różnych wspaniałych steków z wołowin o różnej strukturze, nasyceniu, smaku i aromacie z jesiennymi dodatkami.

Tatar z Polędwicy Wołowej Limusine sezonowana 3 tygodnie | majonez domowy | żółtko | grzyby piklowane | dymka

Stek z Polędwicy Wołowej Black Angus leżakowany 2 tygodnie | Jus z czekoladą | puree z selera

Stek wołowy Tomahawk sezonowany w dymie wiśniowym | puree buraka i wiśni | kaszanka z truflą | masło z ziołami

Stek wołowy Hareford sezonowany 1 miesiąc | grzyby | jus z porto

*W cenie woda mineralna, gorące pieczywo.

**Polecamy degustację 4 whisky lub 4 wódek w cenie 39 PLN/ osoba

Atelier
BONZUR
FOOD • WINE **Z** PIANO