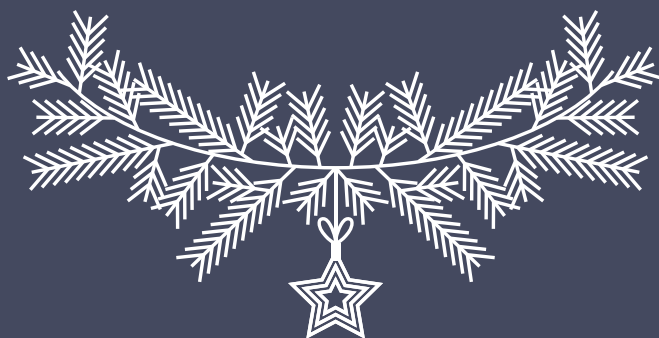

Fatio

BISTRO

MENIU
REVELION



M E N I U



Champagne & Caviar

Linguriță de caviar Heritage, servită pe o bază fină de cremă de conopidă
cu ulei de lămâie, însoțită de o picătură de Champagne.

Trufe

Choux cald, umplut cu cremă catifelată de brânză de capră și trufe,
servit cu gel de vin Porto și trufe negre.

Saint-Jacques

Carpaccio de Saint-Jacques aseasonat cu suc de yuzu, lime și sare de Guérande,
servit cu ulei portughez de măsline infuzat cu coriandru,
măcriș și perle de grapefruit roz.

Pâté en croûte

Foie gras și mușchiuleț de mangaliță într-o crustă fragedă, servite cu aspic de vin alb,
chutney de gutui și ceapă roșie, salată de cornișor și sos de muștar Dijon.

Bread & Butter Service

Selecție de pâine și unturi aromatizate cu ceapă arsă, hribi, trufe, vin alb, verdețuri.

Fatio

BISTRO

Homar

Carne fragedă de homar poșată lent în unt clarificat cu portocală și vanilie, servită cu piure de țelină, chipsuri crocante, praf de alge și un sos beurre blanc parfumat cu yuzu și caviar Oscietra.

Rață

Piept de rață fraged, glazat cu sos à l'orange și Grand Marnier, servit cu piure de morcov, fenicul caramelizat, gel de merișoare și trufe negre rase.



Selecție opțională de brânzeturi-150 lei

Selecție de brânzeturi maturate și proaspete, servite cu dulceață de sezon, nuci, crackers.

Champagne

Sorbet acid și răcoritor, infuzat cu busuioc, servit în Champagne brut și decorat cu o picătură de miere parfumată și o frunză de busuioc proaspăt.

Our Petit Fours

Paris-Brest · Tarte Tatin · Clafoutis
Tartă cu gutui caramelizate

Millefeuille

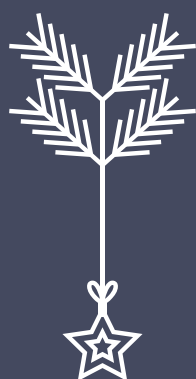
Foietaj crocant caramelizat, cremă lejeră de fistic, zmeură proaspătă și pudră de migdale caramelizate.

Mousse

de ciocolată cu cafea

Cremă de cafea, nuci caramelizate, cafea de specialitate.

Preț - 1300 lei / persoană



P A T I O



Bistro Patio



@bistro.patio



www.patio.ro
