

DEGUSTACJA POLSKICH WIN MUSUJĄCYCH WINNICY ŚMOLIS

MENU

Jean Thierry Smolis Brut Nature

śledź podawany na pumperniku
z sałatką z selera i jabłka

Jean Thierry Smolis Brut

bruschetty:

- tapenada z zielonych oliwek
- tatar z pomidora z serem
“Dobry Pasterz”

Jean Thierry Smolis Rose

kaszanka z chorizo i musztardą

Jean Thierry Smolis Platinum Brut 2016

foie gras na ciepło podana na brioche
czarna porzeczką

Jean Thierry Smolis Extra Sec

brownie na musie malinowym, posypane
płatkami migdałowymi

199 zł

29 lutego, start 18:30



512 540 913



office@bubbles.com.pl