

MORSKIE OPOWIEŚCI

PROSTO Z PORTU WICK

27.03.2026 / godz. 18:00



Degustację poprowadzi **Marcin Szyma – Brand Ambassador PINOT Wine & Spirits**, od 20 lat związany z gastronomią i barmaństwem. Spodziewajcie się nie tylko historii i ciekawostek, ale także dygresji o koktajlach, foodpairingu i sztuce łączenia smaków.

MENU

HARBOUR

TATAKI Z TUŃCZYKA kawior z limonki, chutney z ananasa 50 g

12 YEARS SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

SŁEŻ śmietana, jabłko, cebula, słony krakers 50 g

PORT COASTAL SERIES

MAŁŻA NOWOZELANDZKA parmezan, nieaktywne płatki drożdżowe 30 g

15 YEARS SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

WALDORF cykoria, gruszka, winogrono 50 g

18 YEARS SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

BROWNIE mus z owoców leśnych 40 g

PORTSIDE NOCTURNE — Old Fashioned

50 ml Old Pulteney Port, 7 ml syrop demerara, 5 ml crème de cassis, 2 dash chocolate bitters, 2–3 krople roztworu soli, skórka pomarańczy

Wartość degustacji w cenie premierowej: 159 zł / os.

Porcje whisky oraz serwowane dania mają charakter degustacyjny.

REZERWACJA | tel. 695 712 001

e-mail: info@zafishowani.pl