



To rodzaj kuchni wykorzystujący wiedzę naukową na temat gotowania. Celem jest otrzymanie czystych smaków, nietypowymi sposobami i niekiedy w bardzo zaskakujących zestawieniach.

This type of cuisine that uses scientific knowledge of cooking. The aim is to obtain a clean taste, unusual ways and sometimes in very surprising statements.

Diese Art des Kochens verwendet die wissenschaftliche Erkenntnis des Kochens. Das Ziel ist einen sauberen Geschmack durch ungewöhnliche Wege und manchmal in sehr überraschende Aussagen zu erhalten.

Rezerwacje / Reservation
tel. 91 434 00 50
e-mail:
restauracja@
parkhotel.szczecin.pl

*Alle diese ungewöhnlichen
Geschmacksrichtungen sind in
unserem Angebot zu erhalten.*

*All of these unusual flavors
are available in our offer.*

*Wszystkie te niezwykle
smaki są dostępne
w naszej ofercie.*

Zapraszamy w podróż kulinarną z wykorzystaniem kuchni „molekularnej” ze specjalnie przygotowanym na tę okazję „Menu degustacyjnym” autorstwa Szefa Kuchni Mariusza Siwaka.

Enjoy a culinary journey with the use of molecular cuisine specially prepared for this occasion tasting menu by Chef Marius Siwak.

Genießen Sie eine kulinarische Reise mit dem Einsatz von Molekularküche mit einem speziell für diesen Anlass vorbereiteten Degustationsmenü von Küchenchef Mariusz Siwak.

Wariacja z buraka (kawior, galaretka, mus, pytek)

Variations on beetroot (caviar, jelly, mousse, powder)

Variationen aus Roter Bete (Kaviar, Gelee, Mus, Pulver)

Filet z Lucjana czerwonego podany na puree z kalafiora z emulsją ziołową

Red snapper fillet on cauliflower puree with herb emulsion

Filet aus Nordlichem Schnapper, serviert auf Blumenkohlpuree mit Gewürz emulsion

Bulion cielęcy ze smardzami i warzywami Julienne oraz pietruszkowym makaronem sferycznym

Veal bouillon with morels, julienned vegetables and freshly-made parsley noodles

Kalbbrühe mit Morcheln, Julienne-Gemüse und Petersilienudeln

Oddech smoka

Dragon's Breath

Der Atem des Drachen

Półędwica z jelenia obtoczona w pyłku z orzechów włoskich z sosem truflowym oraz gotowana skorzonera z aromatem waniliowym

Walnut powder coated venison sirloin with truffle sauce and scorzonera cooked in vanilla

Hirschlendenstück, ummantelt mit Walnusspulver mit Trüffelsoße und gekochte

Garten-Schwarzwurzel mit Vanillearoma

Dorsz norweski na ciepłej galaretkę z homara oraz pianką z fenkuła

Norwegian cod on warm lobster jelly with fennel foam

Norwegischer Dorsch auf warmem Hummergelee mit Fenchelschaum

Lody z koziego mleka z konfiturą z zielonych pomidorów i karmelizowaną bagietką w miodzie drahimskim

Goat's milk ice cream with green tomato preserve and Drahimski honey-caramelized baguette

Ziegenmilch eis mit grüner Tomatenkonfitüre und einer in Drahimski-Honig karmalisierten Baguette

250 zł / Os. / Person

Oferta dostępna przy dokonaniu rezerwacji min. z dwudniowym wyprzedzeniem.

The offer is valid when booking at least two days in advance.

Das Angebot ist gültig bei der Buchung mindestens zwei Tage im Voraus.