

Walentynki

KOLACJA WALENTYNKOWA – MENU 14-17.02

Amouse Bouche

Koktajl Bellini

Przystawki

Tatar z polędwicy wołowej limousin, sos anchois, chips z chleba razowego,
marynaty Szefa Kuchni, żółtko, musztarda francuska
39zł

Łosoś marynowany w bergamotce, kawior cytrynowy, gentleman relish, kompresowana żółta marchew, rzepa, świeże zioła
36zł

Krewetki tygrysie w sosie buerre blanc, szczypiorek, zioła
38zł

Zupy

Krem z leśnych grzybów z chrupiącą grzanką i oliwą dyniową
16zł

Zupa tajska z warzywami i indykiem
18zł

Dania główne

Policzki wołowe duszone w winie, kremowe ziemniaki, jarmuż z cebulką perłową, sos porto z rozmarynem
42zł

Żabnica, puree z czerwonej papryki, szczawik, kasza jagłana z bobem, boczniak
52zł

Stek z udźca jagnięcego, popcorn z kaszy gryczanej, śliwka w porto,
szpik kostny, puree z pasternaka, sos demi glace z rozmarynem
57zł

Desery

Crème caramel, plaster miodu, malinowy papier
19zł

Mus z białej czekolady z tequilą, sorbet z czarnej porzeczki
19zł

Lody waniliowe z gorącymi malinami
14zł

Valentine's Day

VALENTINE'S MENU 14-17.02

Amouse Bouche

Bellini Cocktail

Starters

Limousin beef tenderloin tartare, anchois sauce, chips of rye bread,
Chef's marinates, egg yolk, french mustard
39zł

Salmon marinated in earl grey, lemon caviar, gentleman relish, compressed yellow carrot, turnip, fresh herbs
36zł

Tigers prawns in beurre blanc sauce, chive, herbs
38zł

Soups

Wild mushrooms cream soup with crispy crouton and pumpkin olive
16zł

Thai soup with vegetables and turkey
18zł

Main courses

Beef cheeks braised in red wine, ceamy potatoes, kale with pearl onion, porto sauce with rosemary
42zł

Monkfish, red pepper puree, wood sorrel, millet with broad bean, oyster mushroom
52zł

Lamb leg steak, buckwheat popcorn, plum in porto,
bone marrow, parsnip puree, demi glace with rosemary
57zł

Desserts

Crème caramel, honey comb, raspberry paper
19zł

White chocolate mousse with tequila, blackcurrant sorbet
19zł

Vanilla ice with hot raspberries
14zł