

MENU WALENTYNKOWE 2025

Crostini z wędzonym łososiem

kawiorek, avocado i chilli, sos miodowo-cytrynowy, mini sałatka ogrodowa z ziołami i kielkami, limonkowy sos winegret

Krem ze szparagów

chipsy z topinambura, oliwa ziołowa.

Pierś z kurczaka na aksamintym risotto

kurczak kukurydziany supreme, risotto z kurkami, oliwą truflową i cukinią, sos volute z foie gras

Gorący fondant czekoladowy

lody waniliowe, beza matcha, truskawki w czekoladzie, puder pistacjowy

150 zł / osoba

Vegan

Crostini z malinowymi pomidorami concase

mozarellą i bazylią, mini sałatka ogrodowa z ziołami i kielkami, limonkowy sos winegret

Krem ze szparagów

chipsy z topinambura, oliwa ziołowa

Ravioli rzemieśnicze z burakami i szpinakiem

podawane na pure z pieczonego bakłażana, emulsja pomidorowa, sałatka ze świeżych kielków

Gorący fondant czekoladowy

lody waniliowe, beza matcha, truskawki w czekoladzie, puder pistacjowy

150 zł / osoba