

# Kolacja Walentynkowa

## Valentine's Dinner Menu

### AMUSE BOUCHE

#### Marynowany tuńczyk z ponzu i wakame

Marinated tuna with ponzu and wakame

### PRZEKĄSKA ZIMNA / COLD APPETIZER

#### Carpaccio z łososia z pesto z rukwi wodnej i sałatką z marynowanego kalafiora z orzeszkami pini

Salmon carpaccio with watercress pesto and marinated cauliflower salad with pine nuts

lub / or

#### Orientalny tatar wołowy podany z sałatką wakame i chipsami krewetkowymi

Oriental beef tartare served with wakame salad and shrimp chips

### DANIE GŁÓWNE / MAIN COURSE

#### Polędwiczka wieprzowa a'la Wellington z purée ziemniaczano-truflowym, marchewką w miodzie i rozmarynie oraz sosem krewetkowym

Pork tenderloin a'la Wellington with potato-truffle purée, carrots in honey and rosemary and shrimp sauce

lub / or

#### Szafranowe risotto z owocami morza i pieczonym koprem włoskim

Saffron risotto with seafood and roasted fennel

### DESER / DESSERT

#### Fondant czekoladowy z chilli, sosem waniliowym i lodami

Chocolate fondant with chilli, vanilla sauce, and ice cream

159 PLN

**INFORMACJA O ALERGENACH POKARMOWYCH.** Dania mogą zawierać alergeny pokarmowe, jak np.: gluten, jaja, laktoza, grzyby, ryby. Jeżeli masz alergię pokarmową, koniecznie zapytaj o szczegóły kelnera.

**INFORMATION ABOUT FOOD ALLERGENS.** Courses may contain food allergens i.e.: gluten, eggs, milk, mushrooms, fish and other. In case you are an allergy-prone person, please ask the waiter for the details.