


Kulinarne Walentynki

Valentine's Menu

♥ PRZEKAŚKA – do wyboru / APPETIZER – to choose from

Małże nowozelandzkie zapiekane pod kasztanowym chrustem z sosem beuer blanc 130 g
New Zealand mussels baked under chestnut wattle with beurre blanc sauce

Alergeny / Allergens  

 **Tatar z pieczonej dyni muszkatolowej z szalwią i emulsją z syropu klonowego** 130 g
Baked nutmeg pumpkin tartare with sage and maple syrup emulsion

Alergeny / Allergens 

♥ ZUPA – do wyboru / SOUP – to choose from

Bulion z perliczki z suszonymi grzybami i truflowymi pierożkami 250 ml
Guinea fowl broth with dried mushrooms and truffle dumplings

Alergeny / Allergens  

 **Kremowa zupa truflowa z chrupiącym chipsem z batata** 250 ml
Creamy truffle soup with crispy sweet potato chips

Alergeny / Allergens 

♥ DANIE GŁÓWNE – do wyboru / MAIN COURSE – to choose from

Pieczona połówka z dorsza z karmelizowanym porem, musem selerowo-waniliowym i chipsami ziemniaczanymi 180 g
Baked cod loin with caramelized leek, celery and vanilla mousse and potato chips

Alergeny / Allergens  

Podwędzana pierś z kaczki, marynowana w stylu gravlax, podana z pieczonymi warzywami, kremowymi ziemniakami i sosem kawowym 180 g
Smoked duck breast, marinated gravlax style, served with roasted vegetables, creamy potatoes and coffee sauce

Alergeny / Allergens 

 **Liście kapusty włoskie faszerowane truflowymi ziemniakami, dzikie brokoły pieczone z różową rzepą, emulsja z mleka kokosowego podane z kawiozem z oliwy z oliwek** 160 g
Savoy cabbage leaves stuffed with truffle potatoes, wild broccoli baked with pink turnip, coconut milk emulsion, served with olive oil caviar

Alergeny / Allergens 

♥ DESER / DESSERT

Mus szampański z truskawką na pralinowym spodzie 150 g
Champagne mousse with strawberry on a praline base

Alergeny / Allergens   

♥ WELCOME DRINK

Margarita truskawkowa
Strawberry margarita

**4-DANIOWA KOLACJA WALENTYNKOWA Z WELCOME DRINK
W PROMOCYJNEJ CENIE 220 ZŁ/OS.**
**4-COURSE VALENTINE'S DAY DINNER WITH A WELCOME DRINK
AT A PROMO PRICE OF PLN 220/PERSON.**