

Menu Walentynkowe

Valentine's Menu

WELCOME DRINK

Kieliszek różowego wina musującego / A glass of sparkling rosé wine

♥ PRZYSTAWKA – do wyboru / STARTER – to choose from

**Carpaccio z wołowiny z truflową aioli, rukolą i parmezanem,
chips z topinamburu / 120 g**

Beef carpaccio with truffle aioli, rocket and parmesan,
Jerusalem artichoke chips / 120 g

Alergeny/Allergens: 2, 6, 8



**Tatar z pieczonego buraka z suszonymi pomidorami i komosą ryżową
z emulsją balsamiczną / 120 g**

Roasted beetroot tartare with sun-dried tomatoes and quinoa
with balsamic emulsion / 120 g

Alergeny/Allergens: brak / none

♥ ZUPA – do wyboru / SOUP – to choose from

Bisque krewetkowe z szafranem i kroplą oliwy z estragonu / 300 ml

Shrimp bisque with saffron and a drop of tarragon olive oil / 300 ml

Alergeny/Allergens: 3, 4, 8, 12, 13



Velout z zielonego groszku z mięta, jogurtem greckim i oliwą cytrynową / 300 ml

Green pea velouté with mint, Greek yogurt, and lemon olive oil / 300 ml

Alergeny/Allergens: 8

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

**Halibut smażony na maśle, beurre blanc z szampanem,
purée z kalafiora, kawior / 180 g**

Butter-fried halibut, champagne beurre blanc, cauliflower purée, caviar / 180 g

Alergeny/Allergens: 1, 3, 8

**Polędwiczka wieprzowa sous-vide, sos miodowo-musztardowy,
puree ziemniaczane, brocolini / 200 g**

Sous-vide pork tenderloin, honey-mustard sauce,
mashed potatoes, broccolini / 200 g

Alergeny/Allergens: 1, 8, 10



**Marynowany dziki brokuł w tempurze z zasmażaną soczewicą beluga
z musem dyniowo-imbirowym i sosem sezamowym / 180 g**

Marinated wild broccoli in tempura with fried beluga lentils
with pumpkin-ginger mousse and sesame sauce / 180 g

Alergeny/Allergens: 1, 8, 11

♥ DESER / DESSERT

**Mus czekoladowy z espresso, crumble z kakao,
malinowy coulis i świeże maliny / 150 g**

Chocolate mousse with espresso, cocoa crumble, raspberry coulis
and fresh raspberries / 150 g

Alergeny/Allergens: 7, 8

Rozkochaj się w Walentynki w Restauracji George Sand

**4-DANIOWA KOLACJA WALENTYNKOWA Z WELCOME DRINK
W PROMOCYJNEJ CENIE 210 ZŁ/OS.**

4-COURSE VALENTINE'S DAY DINNER WITH A WELCOME DRINK
AT A PROMO PRICE OF PLN 210 PLN/PERSON