



~ FILMOWE ~ WALENTYNKI 2020



MENU

Podróż na sto stóp | The hundred-foot journey

Przed seansem filmowym | Before the movie

Poczęstunek w formie finger food | Amuse bouche

Panierowane krewetki, pikantny chutney z mango
Breaded prawns, spicy mango chutney

Mini szaszłyki z kurczaka tikka masala
Chicken tikka masala mini skewers

Samosa z warzywami, dip jogurtowo-miętowy
Vegetable samosa, yoghurt and mint dip

Quiche lorraine
Quiche lorraine

Canapes z pastą z czarnych oliwek, szparagami
i serem Comté

Black olives tapenade, asparagus & Comté canapes

Po seansie filmowym | After the movie

Przystawka | Appetizer

Terrina z gołębia jadalnego i foie gras, majonez truflowy,
piklowana czerwona kapusta, wiśnie, brioche
Squab pigeon and foie gras terrine, truffle mayonnaise,
pickled red cabbage, cherries, brioche

lub/or

Terrina z grzybów leśnych, majonez estragonowy,
pikle, żurawina, brioche
Forrest mushrooms terrine, tarragon mayonnaise,
pickles, cranberries, brioche

Zupa | Soup

Kokosowy krem curry, soczewica, jeżowiec
Coconut curry cream soup, lentils, sea urchin

Danie główne | Main course

Filet z okonia morskiego, ryż basmati, zielone szparagi,
chrupka z tapioki, sos holenderski, mango
Sea bass fillet, basmati rice, green asparagus, tapioca
crisp, hollandaise, mango

lub/or

Wołowina po burgundzku – wolno duszony
boeuf de Padron, sos Cabernet Sauvignon, borowiki,
marchew baby, szalotka, boczek
Boeuf Bourguignon – braised beef featherblade,
Cabernet Sauvignon sauce, boletus, baby carrots,
shallots, bacon

lub/or

Wegańska „wołowina” po burgundzku – stek sojowy,
warzywny sos Cabernet Sauvignon, borowiki, marchew
baby, szalotka, „boczek” z banana
Vegan Boeuf Bourguignon – soy steak, vegetable
Cabernet Sauvignon sauce, boletus, baby carrots,
shallots, banana “bacon”

Desery | Desserts

Stacje kucharskie:
naleśniki Suzette, ptysie nadziewane na życzenie,
lody i sorbety

Live cooking stations:
Crêpes Suzette, profiteroles stuffed to order,
ice cream and sorbet

