

MENU I



Valentine's Day

PRZYSTAWKA

Carpaccio z buraka z serem blue podane na młodym szpinaku z pianką z marchewki

APETIZER

Beetroot carpaccio with blue cheese served on young spinach with carrot foam

ZUPA

Tajska zupa z krewetkami

SOUP

Thai soup with shrimps

DANIE GŁÓWNE

Ossobuco wołowe z sosem z czerwonego wina z musem selerowym i kalafiozem romanesco

MAIN COURS

Beef ossobuco with red wine sauce with celeriac mousse and romanesco cauliflower

DESER

Tarta czekoladowa z chili i truskawkami

DESSERT

Chocolate tart with chili and strawberries

NAPOJE

Lampka wina musującego

DRINKS

A glass of sparkling wine

MENU II



Valentine's Day

PRZYSTAWKA

Łosoś pieczony w glazurze z masłem czosnkowym podany na kolorowych sałatach wraz z pieczywem

APETIZER

Salmon baked in glaze with garlic butter served on colorful lettuces along with bread

ZUPA

Duet kremów - paprykowo pomidorowy z groszkiem zielonym

SOUP

A duo of creams - paprika tomato with green peas

DANIE GŁÓWNE

Cielęcina w sosie żubrówkowym z frytkami z karmelizowanych w marynacie warzyw i ziemniakami gratin

MAIN COURS

Veal in Żubrówka sauce with fries from caramelised vegetable marinade and potatoes gratin

DESER

Brownie czekoladowe z truskawkami

DESSERT

Brownie chocolate with strawberries

NAPOJE

Lampka wina musującego

DRINKS

A glass of sparkling wine