

Valentine's Dinner at



PIĘKNE DEKORACJE, NASTROJOWA MUZYKA
ORAZ IDEALNIE SKOMPONOWANE MENU KOLACJI
DEGUSTACYJNEJ Z KIELISZKIEM SPECJALNIE NA TĘ OKAZJĘ
WYSELEKCYJONOWANEGO WINA SPRAWIĄ, ŻE ŚWIĘTO
ZAKOCHANYCH BĘDZIE DLA WAS WYJĄTKOWE!

BEAUTIFUL DECORATIONS, LIVE MUSIC AND A PERFECTLY
COMPOSED DINNER WITH A WINE PAIRING WILL MAKE
THIS VALENTINES SPECIAL!

DO WYBORU | TO CHOOSE

Menu 1

Foie gras z chałką kawową i sosem z wina porto
Foie gras with a coffee challah and port wine sauce
Sauternes Sichel /Sauvignon/Semillion



Krem z kukurydzy z mlekiem kokosowym i chilli
Cream of corn soup with coconut milk and chilli
Cremant d'Alsace Brut Emile Boeckel /Pinot Blanc



Stek z polędwicy wołowej z fondantem
z ziemniaka i warzywnym ratatouille,
sos z zielonego pieprzu
Sirloin steak with potato fondant
with vegetable ratatouille, green feather sauce
Clos Triguédina /Malbec/Merlot/Tannat



Płonący mus kawowy, mascarpone i rum
Flaming coffee mousse, mascarpone and rum
Graham's Reserve Port

Menu 2

Jesiotr na szparagach z jajkiem
i sosem z czerwonego kawioru
Sturgeon on asparagus with egg and red caviar sauce
Riesling Hallgartner Barth /Riesling



Krem z fenkuła z grillowaną krewetką tygrysią
Cream of fennel soup with grilled tiger prawn
Cremant d'Alsace Brut Emile Boeckel /Pinot Blanc



Pierś z perliczki na pieczonej dyni
z boczniakiem mikołajkowym i pak choi
Guinea fowl breast on roasted pumpkin
with Oyster mushroom and pak choi
Pinot Noir Stoneburn /Pinot Noir



Eklerek bezowy z kremem z dzikiej róży,
lody maślano-różane
Meringue eclair with dog rose cream,
rose-butter ice cream
Taylor's Fine White Port

700 PLN PARA / COUPLE

GAVI RESTAURANT

TEL. +48 787 015 063

E-MAIL: GAVI@BACHLEDALUXURY.PL