




MENU WALENTYNKOWEJ OBIADOKOLACJI



Krem z pieczonej gruszki i selera podawany z prażonymi migdałami
Południczka wieprzowa w sosie na bazie suszonych pomidorów i kaparów
Krewetki w sosie winno-maslanym podawane z chrupiącą bagietką

Czarne tagliatelle z owocami morza

Ravioli z gorgonzola i ricottą z karmelizowanymi orzechami

Risotto truflowe

Francuskie puree

Grillowane warzywa

Nugetsy w panko

Frytki

Pancakes z owocami

Zimna płyta:

Deska włoskich wędlin i serów

Melon w szynce parmeńskiej

Sushi

Ostrygi z cytrynką

Desery:

Sernik w kształcie serca

Mus szampański z konfiturą truskawkową

Tiramisu

