

RESTAURACJA 107

MENU WALENTYNKOWE 14-16 LUTY 2020

MENU A



MENU B

PRZYSTAWKA

CARPACCIO Z TUŃCZYKA Z DRESSINGIEM ZIOŁOWYM Z MUSZTARDĄ DIJON PODANY NA GRZANCE

PRZYSTAWKA

GRILLOWANE KREWETY Z NUTĄ PIETRUSZKI, CZOSNKU I BAZYLI, PODANE Z POMIDORKAMI KOKTAJLOWYMI NA GRZANCE

ZUPA

SWINGOWY DUET KREMÓW

ZUPA

CONSOMME Z GĘSINY I PIEROŻKAMI WŁASNEGO WYROBU

DANIE GŁÓWNE

PIECZONY JELEŃ W MUSIE ŚMIETANOWYM ZE SMARDZAMI, SERWOWANY Z MINI KOPYTKAMI WŁASNEGO WYROBU I BUKIETEM SAŁAT

DANIE GŁÓWNE

PIECZONY ŁOSOŚ PODANY NA CZARNYM TAGIATELLE W SOSIE RAKOWYM

DESER

MARCEPANOWE PARFAIT AMORE Z MUSEM MALINOWYM

DESER

JAZZOWE TE AMO Z NUTĄ CZEKOLADY I WANILII PODANE Z MUSEM Z CZARNYCH JAGÓD

DLA KAŻDEJ ZAKOCHANEJ PARY BUTELKA WINA GRATIS! *170 ZŁ / PARA