

Walentynki

UGOTOWANI - ZAKOCHANI

MENU KINO KULINARNE

Przekąski przed seansem

Rillette z owoców morza z homarem, bisque, tost

Carpaccio wołowe, oliwa truflowa i kapary

Pierś z kaczki, remulada z pasternaku, jabłko

Paluszki rybne, frytki, majonez cytrynowy

Rwany bocznik, sos kukurydziany z pomidorami, tost 

Wegański ser feta, suszone pomidory, piklowana czerwona cebula,
dressing bazyliowy 

Kolacja serwowana

Przystawka

Przegrzebki, sos szafranowy
z liśćmi kaffiru, pędy młodej kukurydzy,
dymka, oliwa szczypiorkowa

Zupa

Krem z podwędzanych ziemniaków
i pieczonego w jabłkach selera,
pianka truflowa, chipsy z ziemniaków

Danie główne

Przepiórka, puree z dyni piżmowej,
sos z grzybów leśnych z koniakiem,
karmelizowane szalotki, marchew baby,
tiul z chleba

Stacja deserowa

Wybór deserów, między innymi
tiramisu i crème brulle

Menu wegańskie

Przystawka

Kremowe tofu, sos szafranowy
z liśćmi kaffiru, pędy młodej kukurydzy,
mini kukurydza, oliwa szczypiorkowa

Zupa

Krem z podwędzanych ziemniaków
i pieczonego w jabłkach selera,
pianka truflowa, chipsy z ziemniaków

Danie główne

Roladki z kapusty z grzybami leśnymi
i „mięsem” sojowym, kremowe puree
ziemniaczane, mini por, wegański sos
pieczeniowy z tymiankiem

Deser

Panna cotta waniliowa, mus czekoladowy,
kruszonka orzechowa, galaretka czekoladowa
z mleka migdałowego, piklowane truskawki

Walentynki

UGOTOWANI - ZAKOCHANI

MENU KINO KULINARNE

Zapraszamy do skorzystania z 10% rabatu na napoje
z karty restauracyjnej dla Gości walentynkowych.

Rekomendowane wina do kolacji:

Białe:

Ozzi (wytrawne dry) <i>Chardonnay; South-Eastern Australia</i>	22 PLN / 100ml
Vinos Sanz Clasico (wytrawne dry) <i>Verdejo, Viura; D.O. Rueda, Spain</i>	249 PLN / 0.75l
Dopff (półwytrawne off-dry) <i>Gewürtztraminer; A.O.C. Alsace, France</i>	289 PLN / 0.75l
ViNO (półsłodkie semi-sweet) <i>Moscato; Washington, USA</i>	229 PLN / 0.75l

Czerwone:

ViNO Rosso (wytrawne dry) <i>Cabernet Sauvignon, Sangiovese; Washington, USA</i>	27 PLN / 100ml
Borgodei (półwytrawne off-dry) <i>Primitivo; D.O.C. Primitivo di Manduria, Italy</i>	159 PLN / 0.75l
Chateau Purcari Nocturne (wytrawne dry) <i>Cabernet Sauvignon; Purcari, Moldova</i>	189 PLN / 0.75l