HOTEL ANDERS
★ ★ ★ ★
STARE JABŁONKI

Walentynki

Amuse-bouche dla 2 osób

Humus z pieczonym burakiem

Pate z wędzonych ryb mazurskich

Tatar z pomidorów z tartym parmezanem

Kawior z pstrąga / jajko przepiórcze

Bułeczka / masło

Przekąska

Burrata z pomidorkami koktajlowymi / konfitura z cebuli i gruszki / szalotka / emulsja z maślanki

Tatar wołowy / majonez z palonego siana / marynowana szalotka / chrupiące pieczarki

Zupa

Pikantna zupa rybna z łososiem i jesiotrem / kawior z soczewicy / chrupiące warzywa

Aksamitny krem z pieczonych batatów / oliwa truflowa / owoc granatu

Danie główne

Pieczony sandacz / gryczana babka ziemniaczana / sałatka z marchewki z kalarepą / sos cydrowy

Confitowane udo kaczki / kluski buraczane / sos demi glace z kawą naturalną

Deser

Sernik na zimno z wiśniami w żelu

Mus chałwowy z malinami i wędzoną śliwką w koniaku