



## MENU DEGUSTACYJNE WALENTYNKOWE

### PRZYSTAWKA

Salata z gotowanymi w zielonej herbacie krewetkami  
z sezamowym winegretem

### ZUPA

Consommé z pieczonych warzyw z grzybami mun  
i ziołowymi kluskami

### DANIE GŁÓWNE

Wędzony łosoś na ciepło na „tagliatelle” cukiniowym  
z tymiankiem, pomidorkami cherry i kompresowanym w limonce jabłkiem

### DANIE GŁÓWNE

Pierś z kaczki konfitowana podana z sosem mandarynkowym,  
puree z pieczonych ziemniaków i rukolą

### DESER

Mascarpone na kruchym spodzie z pistacjami i malinowym sosem

Cena: 450 zł/para

Rezerwacja stolika:

tel. 58 7364852 / [marketing@hotelriverstyle.pl](mailto:marketing@hotelriverstyle.pl)