



**LABORATORIUM
MIŁOŚCI**

THE LAB OF LOVE

MENU WALENTYNKOWE

VALENTINE'S MENU

PRZYSTAWKI / STARTERS

**Małże nowozelandzkie / bisque krewetkowe / chips
parmezanowy**
New Zealand mussels / shrimp bisque / parmesan chips

Pieczony pomidor / ser feta / bakłażan / cieciora
Baked tomato / feta cheese / eggplant / chickpeas

DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES

Pierś perliczki / pure z pasternaka / mus borowikowy
Guinea fowl breast / parsnip pure / boletus mousse

Polędwica z dorsza / Risotto szafranowe / pieczony burak
Cod loin / Saffron Risotto / baked beetroot

Ravioli z kaczką i gruszkami
Ravioli with duck and pears

DESERY / DESSERTS

Creme brulee z chili i gorącymi malinami
Creme brulee with chili and hot raspberries

**Mus z karmelowej czekolady z koniakiem
i karmelizowaną czerwoną pomarańczą**
**Caramel chocolate mousse with cognac
and caramelized red orange**