

Walentynki ze smakiem

amuse-bouche

Maślana bułeczka

z pestkami dyni i masłem oliwkowym

przystawka

Tatar z łososia MOWI z cytrusami

sałatką z zielonych szparagów, dresingiem Yuzu
i szczawikiem zajęczym

lub

Krem z selera



z jabłkiem, orzechami włoskimi
i serem dżersejowym blue

danie główne

Pieczona kaczka pierś z kopytkami w okrasie

purée z pieczonego jabłka i wanilii, chutney z czerwonej kapusty z winem,
rodzynekami i oliwą majerankową

lub

Stek z kalarepy z purée z kasztanów



sałatką z natki pietruszki, suszonych pomidorków
i Yuzu oraz kruszonką ziołowo-parmezanową

deser

Mus z białej czekolady

aromatyzowany owocami lasu z bezą malinową i biszkoptem

lub

Brownie

z wiśniami i sosem angielskim (waniliowym)

blugrass