


# LO VE

menu

GU  
STO  
RESTAURANT

## Amuse Bouche

PALONE MASŁO TYMIANKOWE / PIECZYWO WŁASNEGO WYPIEKU  
ROASTED THYME BUTTER / HOME-BAKED BREAD

+  kieliszek wina musującego / a glass of sparkling wine

## Przystawki / starters

do wyboru jedna przystawka na osobę / one appetizer per person to choose from

KREWETKI W TEMPURZE / MAYO CHIPOTLE / ORZECHY ARACHIDOWE  
TEMPURA SHRIMP / CHIPOTLE MAYO / PEANUTS

TATAR Z JELENIA / BRIOCHE / SZALOTKA / SMAŻONE KAPARY / ŻÓŁTKO  
/ MAYO SZCZYPIORKOWY / GORCZYCA


DEER TARTARE / BRIOCHE / SHALLOTS / FRIED CAPERS / EGG YOLK / CHIVE MAYO / MUSTARD

## Intermezzo

SORBET GRUSZKOWY Z JEŻYNA / CYNAMON  
PEAR SORBET WITH BLACKBERRY / CINNAMON

## Dania główne / Main courses

do wyboru jedno danie na osobę / one dish per person to choose from

+  kieliszek wina do wyboru: / a glass of wine of your choice:

VSE Cabernet Sauvignon lub VSE Chardonnay

ROSTBEF / BOCZNIAK KRÓLEWSKI / ROSTI / DEMI GLACE  
ROAST BEEF / ROYAL OYSTER MUSHROOM / ROSTI / DEMI-GLACE

SPAGHETTI Z MAŁŻAMI VENUS / CHILLI CZOSNEK / PIETRUSZKA / BIAŁE WINO  
VENUS CLAMS SPAGHETTI / CHILLI GARLIC / PARSLEY / WHITE WINE

ŚWIEŻE SAŁATY / TRUSKAWKOWY DRESSING / PARMEZAN / POMIDOR MALINOWY  
/ CHIPS CHLEBOWY / PŁATKI MIGDAŁÓW

FRESH LETTUCE / STRAWBERRY DRESSING / PARMESAN CHEESE / RASPBERRY TOMATO / BREAD CHIPS / ALMOND FLAKES

## Deser / Dessert

MILLEFEUILLE / CIASTO FRANCUSKIE / RICOTTA / MALINY / MIGDAŁY  
MILLEFEUILLE / FRENCH PASTRIES / RICOTTA / RASPBERRIES / ALMONDS

---

CENA ZESTAWU / SET PRICE  
199 PLN / OS. / PERSON

---

Lista alergenów dostępna jest u obsługi kelnerskiej / A list of allergens is available from the waiter service  
Obsługa grupy powyżej 10 osób wiąże się z opłatą serwisową w wysokości 10% wartości całego rachunku  
/ Service for a group of more than 10 people is associated with a service fee of 10% of the total bill value