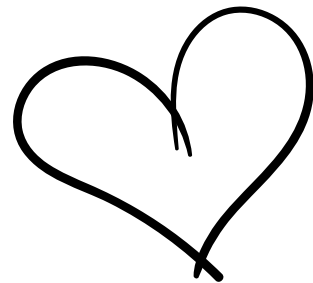


KOLACJA ROMANTYCZNA



Przystawka

Hummus z sezonowymi warzywami, oliwą zieloną i
brioszką

Kuskus z kurczakiem i awokado, groszek cukrowy, pomidory
cherry, chilli, sos z parmezanu, orzechy ziemne pieczone w
miodzie

Zupa

Krem z zielonej pietruszki z wędzonym pstrągiem, kwaśną
śmietaną i skwarkami z szynki dojrzewającej

Krem z pomidorów, guacomole, grzanka

Danie główne

Pierś z perliczki sous vide 150g, puree z zielonego groszku
z miętą, karmelizowane młode marchewki, chutney z agrestu,
sos cytrusowy

Polędwiczka wieprzowa sous vide 150g, sos porto,
karmelizowana botwinka i figa, suflet szpinakowy z kaszanką

Strozzapreti z pieczonym bakłażanem, szparagami,
marchewką, rzodkiewką, groszkiem cukrowym, cebulką
dymką i sosem miso kokosowym

Stek z tuńczyka 180g, sos ponzu, kalafior romanESCO, rzodkiew
japońska, topinambur z orzechami, mini warzywa, żelka marakuja

DESER

Parfait cytrynowe z granitą z kopru włoskiego i tymianku

Deser sernikowy: dwa rodzaje ciasteczek, mus sernikowy,
dachówka z bezy z matchą

Ciastko czekoladowe z kandyzowanym kumkwatem i
pomarańczą, chantilly kokosowe pieczone migdały

Perły ananasowe z lodami kokosowymi, beza mango, sos
liście kafiru

**KARAFKA WODY MINERALNEJ, BUTELKA WINA BIAŁEGO
SAUVIGNON BLANC LUB CZERWONEGO TEMPRANILLO**