

Valentine's Day

SPECIAL MENU

WELCOME DRINK:

Wino musujące/ *Sparkling wine*

PRZYSTAWKA/ *STARTER*:

Pstrąg wędzony drewnem bukowym na reliszu z jabłka,
wędzony creme fraiche

Trout smoked with beech wood on apple relish, smoked creme fraiche

Zapiekany kozi ser z rukolą, orzechami i dressingiem
żurawinowym

Baked goat cheese with arugula and nuts, cranberry dressing

DANIE GŁÓWNE/ *MAIN COURSE*:

Polędwiczka wieprzowa, puree marchewkowe, grillowany
kalafior i fond truskawkowy

Pork tenderloin, carrot puree, grilled cauliflower, and strawberry fond

Stek z kałamarnicy, puree z zielonego groszku z miętą, salsa
chimichurri, prażone kapary

*Squid steak, green pea puree with mint, chimichurri salsa,
roasted capers*

DESER / *DESSERT*:

Fondant czekoladowy z lodami waniliowymi i sosem malinowym

Chocolate fondant with vanilla ice cream and raspberry sauce

CENA / *PRICE*:

149 zł/ os