

MENU WALENTYNKOWE

Menu I

Amuse bouche:

Ballotine z indyka / pistacje / mus chrzanowy

Przystawka:

Gravlax / racuch gryczany /majonez szczypiorkowy /czarny kawior

Zupa (jedna do wyboru):

- 1) Krem z palonego pora /krokiet z sera blue /puree z groszku zielonego /oliwa truflowa
- 2) Biały krem z pietruszki /pieczona gruszka / chips z boczku z musztardą francuską

Danie główne:

Filet z kaczki z sous vide /sos czekoladowy /glazurowane wiśnie /
strudel z kaszy bulgur /mini marchew / groszek cukrowy / zielona oliwa

Deser:

Suflet czekoladowy /lody miętowe / malina/ żelka z mango / ziemia jadalna

Menu II

Amuse bouche:

Grillowana cukinia / twarożek / czarny sezam / oliwa/ świeże zioła

Przystawka:

Serce karczocha /salsa mango pomidory /
grzanka ser pieczony /oliwa/świeża figa

Zupa (jedna do wyboru):

- 1) Krem z palonego pora / krokiet z sera blue / puree z groszku zielonego/ oliwa truflowa
- 2) Biały krem z pietruszki / pieczona gruszka / chips z boczku z musztardą francuską

Danie główne:

Polędwica z dorsza/palone masło/ziołowa panierka/
Ragout z leśnych grzybów/ czerwone risotto

Deser:

Smażone lody waniliowe /pannacotta kawowa / chili / granat

Lampka czerwonego wina dla każdej osoby

199,00 zł / os.

