

VALENTINE'S DAY MENU I



PRZYSTAWKI

Figi karmelizowane z pianką z koziego sera i świeżą maliną
Łosoś marynowany w ziołach i sosie miodowo-cytrynowym

ZUPA

Krem z białych warzyw z płatkami czerwonego buraka

DANIA GŁÓWNE

Pierś z kaczki z puree marchewkowym i sosem wiśniowym
Ravioli z prawdziwkami w sosie maślanym oprószone Parmigiano Reggiano

DESERY

Tiramisu
Tarta z białej czekolady i świeżymi owocami

WINO 2 KIELISZKI

Luma Grillo Cantine Cellaro (białe, Włochy)/Chemin de la serra (czerwoje, Francja)/Prosecco

170 ZŁ/OS

VALENTINE'S DAY MENU 2 WEGETARIAŃSKIE



PRZYSTAWKI

Carpaccio z buraka z kozim serem i rukolą
Pieczone bataty ze straciatellą, pesto z bazylii
i świeżym granatem

ZUPA

Krem z białym warzyw z płatkami marchewki

DANIA GŁÓWNE

Bakłażan pieczony z pastą tahini i parmezanem
Ravioli z prawdziwkami w sosie maślanym
oprószone płatkami Parmigiano Reggiano

DESERY

Tarta z białej czekolady i świeżymi owocami
Brownie z sosem malinowym

WINO 2 KIELISZKI

Luma Grillo Cantine Cellaro (białe, Włochy)/Chemin
de la serra (czerwoje, Francja)/Prosecco

160 ZŁ/OS

VALENTINE'S DAY MENU 3

PRZYSTAWKI NR 1

Spring rolls z krewetkami i mango
2 kieliszki Prosecco

ZUPA

Krem z dyni i marchewki z grzankami

PRZYSTAWKI NR 2

Carpaccio z polędwicy wołowej z sosem
parmezanowo- cytrynowym
Małże na maśle z szalotką, czosnkiem, natką
pietruszki i wytrawnym białym winem

DANIA GŁÓWNE

Stek z łososia z puree ziemniaczano-cytrynowym
Tagliatelle z polędwicą i sosem smietanowo -
truflowym

DESERY

Kremowy sernik baskijski z sosem mango
Brownie z sosem malinowym

WINO 2 KIELISZKI

Luma Grillo Cantine Cellaro (białe, Włochy)/Chemin
de la serra (czerwoje, Francja)/Prosecco

240 ZŁ/OS