

WALENTYNKOWE MENU

Skomponuj swój Walentynkowy Set-Menu:

Set 1:>

Przystawka | zupa | danie główne | deser |
- cena 120zł

Set 2:>

Prosecco | przystawka | zupa | danie główne | deser | dwa kieliszki wina |
- cena 160zł

Przystawka:

Boczniki z pieczonym pomidorem, gotowanym porem,
kremem z ziemniaka i olejem porowym /wege

Mozzarella z marynowanymi pomidorami na rucoli
z sosem balsamicznym i crostini

Carpaccio z polskiej, sezonowanej wołowiny na rucoli
z suszonymi pomidorami, kaparami i pesto ze świeżych ziół

Zupa:

Krem z pieczonego selera z suszonym żółtkiem,
szczypiorkiem i oliwą truflową

Minestrone z ciecierzycą/wege

Danie główne:

Warzywa w tempurze z sosem orzechowym,
sezamem i kiełkami groszku/ wege

Tagliatelle z krewetkami, kalmarami, małżami,
pomidorkami i sosem pomidorowo- imbirowym

Filet z dorsza z ziemniakami dauphine, puree z kalafiora,
sałatką z białej rzodkwi i bisque ze skorupiaków

Słynna kaczka $\frac{1}{4}$ z modrą kapustą doprawioną suszoną śliwką
i porzeczkami, podana z domowymi pyzami z naszej pracowni

Polędwiczka wieprzowa ze szpinakiem, zielonym groszkiem,
brukwią, puree chrzanowym i sosem śmietanowym
z marynowaną gorczycą

Deser:

Panna cotta imbirowa z coulis truskawkowym

Sorbet z miętą

Specjalna Walentynkowa oferta dla dwojga:

D.O.C. Casa Pecunia Prosecco 200ml - cena 19,00

Cava Pere Ventura Reserva 200ml - cena 25,00

Na wszystkie wina w karcie win w dniach 14-16 luty
obowiązuje 10% rabatu przy wyborze walentynkowego menu