

WALENTYNKOWE MENU

przystawka/zupa | danie główne | deser

- cena 150,00 zł/osoba

Na początek:)

Tapenada z czarnych oliwek, panini

Przystawka:

Tatar z pieczonego buraka z kozim serem, owocem granatu i orzechami laskowymi w słonym karmelu /wege

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

Krem z pieczonej żółtej papryki z relish z pomidorów i gremolată z cytryny i świeżej kolendry//vegan

Danie główne:

Polędwica z dorsza atlantyckiego na puree z zielonego groszku z kalafiorem romanesc, zielonymi szparagami i sosem śmietanowym na Prosecco

Wołowina w krepinie z kluską ziemniaczaną, burakami prasowanymi z tartym chrzanem i sosem demi glace z anyżem i gorzką czekoladą

Pieczony por w liściach nori z kremem ziemniaczanym, natką pietruszki, pudrem lubczykowym i majonezem mango z imbirem/vegan

Deser:

Ciastko czekoladowe z kremem z marakują, truskawkami, miętą i sosem borówkowo- jeżynowym

Sorbet z leśnych owoców z miętą /vegan