

WALENTYNKOWE MENU

przystawka/zupa | danie główne | deser

- cena 198,00 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

Wolno pieczona cielęcina z sosem tuńczykowym z anchois,
sałatką z kalarepą i smażonymi kaparami

Krem z selera z kwaśnym jabłkiem
i prażonymi pestkami /vegan

Danie główne:

Filet z łososia na czarnej soczewicy z warzywami, musem
selerowym z kasztanami i prażonymi pistacjami

Konfitowany schab z dzika z karmelizowanymi
warzywami okopowymi, puree z tartym chrzanem
i sosem demi- glace z burbonem

Por pieczony w cieście filo na kremie ziemniaczanym z fasolką edamame,
czarnuszką i sosem śmietanowym z wasabi/vegan

Deser:

Mille-feuille z kremem pistacjowym, świeżymi truskawkami
i pudrem z malin

Sorbet z leśnych owoców z miętą /vegan