WALENTYNKOWE MENU

przystawka/zupa | danie główne | deser
- cena 280,00 zł/osoba

Na początek:

Tapenada z czarnych oliwek i Patte z jelenia z galaretką porzeczkową
ciepłe bułeczki z naszej pracowni

Przystawka:

Tatar z pieczonych buraków łowickich z ubijanym kozim serem,
cytrusami i prażonymi orzechami laskowymi/wege

Wolno gotowany schab z dzika z żelem z brusznicy,
piklowanymi grzybami nameko, burakami
i sosem na bazie whisky z rozmarynem

Krem rakowy z miso, cytrynową gremolatą
z natką pietruszki i grzanką razową

Danie główne:

Filet z łososia pod kremem z pasternaku i suszonym żółtkiem na puree
z zielonego groszku z fondantem ziemniaczanym i konfitowaną marchewką

Filet z gęsi z gratin ziemniaczanym, śliwką gotowaną w pitnym miodzie,
piklowaną cebulą i sosem z anyżem na palonej gęsinie

Stek z selera długo pieczony z młodym blanszowanym szpinakiem
i sosem z zielonego pieprzu z suszonymi pomidorami/vegan

Deser:

Paris Brest z kremem angielskim, owocami
i lodami czekoladowymi z naszej pracowni

Domowy sorbet z truskawek bio z miętą /vegan