



Menu walentynkowe

WELCOME DRINK

Kieliszek Prosecco/ Glass of Prosecco

ZUPA/SOUP

Zupa rybna z krewetkami, imbirem, warzywami, kolendrą i mlekiem kokosowym
Fish soup with shrimps, ginger, vegetables, coriander and coconut milk

DANIA GŁÓWNE/ MAIN COURSES

Pieczony filet z łososia na polencie z suszonymi pomidorami, oliwkami,
warzywami sezonowymi z patelni i salsą verde
Baked salmon fillet on the polenta with dried tomato, olives,
seasonal vegetables from the pan and verde salsa

lub/or

Konfitowane żebro wołowe na truflowym puree z piklowanymi warzywami
i sosem demi-glace z żubrówką
Confit beef rib on the truffle puree with pickled vegetables
and demi glace sauce with żubrówka

DESERY / DESSERTS

Sernik z białej czekolady na pikantnym musie malinowym
White chocolate cheesecake on the spicy raspberry mousse

lub/or

Torcik bezowy z kremem cytrynowym, owocami i sosem jeżynowym
Meringue cake with lemon cream, fruits and blackberry sauce

Cena na osobę 80 pln / Price per person 80 pln

