



Menu walentynkowe

PRZYSTAWKA / APPETIZER

Carpaccio z buraka aromatyzowane pomarańczą
ze smażonymi kaparami, włoskim serem i ziołami

Beet carpaccio flavored with orange
with fried capers, Italian cheese and herbs

19zł

ZUPA / SOUP

Krem ze szparagów z selerem naciowym

Celery-asparagus cream soup

18zł

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES:

Pieczony filet z łososia ze szparagami podany z szafranowym risotto
i sosem na bazie likieru Goldwasser

Baked salmon fillet with asparagus served with saffron risotto
and Goldwasser liqueur sauce

49zł

lub/or

Confitowane udo z gęsi z buraczkami w miodzie podane z kremowym
puree ziemniaczanym z makiem oraz sosem pomarańczowym

Confit goose leg with beetroot in honey served with creamy
potato puree with poppy seeds and orange sauce

49zł

DESER / DESSERT

Truskawkowy torcik walentynkowy

Strawberry Valentine's Cake

18zł

