

Valentines menu

PRZYSTAWKI / STARTERS

Mule w białym winie

Mule / białe wino / warzywa julienne / pomidory cherry / bagietka
Mussels / white wine / julienne vegetables / cherry tomatoes / baguette

89 PLN

Carpaccio z łososia

Łosoś / dressing yuzu / granat / oliwa ziołowa / limonka / koper / szczypiorek / rukola
Salmon / yuzu dressing / pomegranate / herb olive oil / lime / dill / chives / arugula

59 PLN

ZUPY / SOUPS

Zupa rybna

Owoce morza / szafran / ziemniaki
Seafood / saffron / potatoes

39 PLN

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSE

Pierś z perliczki

Perliczka / puree z selera i gruszki / sos parmezanowy / flambirowana brukselka / chilli
Guinea fowl / celery and pear puree / parmesan sauce /
flambeed brussels sprouts / chilli

99 PLN

Stek z tuńczyka

Tuńczyk / ziemniaki truflowe / kalafior romanesco / salsa mango / wodorosty wakame
Tuna / truffle potatoes / romanesco cauliflower / mango salsa / wakame seaweed

109 PLN

Ravioli z szynką parmeńską

Ravioli z szynką parmeńską / ricotta / emulsja szatwiowa / rukola
Ravioli with parma ham / ricotta / sage emulsion / arugula

69 PLN

DESERY / DESSERTS

Gruszka w cydrze

Gruszka / cydr / kruszonka / mus gruszkowy / żel imbirowo-limonkowy
Pear / cider / crumble / pear mousse / ginger and lime gel

39 PLN

Mus z białej czekolady

Biała czekolada / wanilia / żel malinowy
White chocolate / vanilla / raspberry gel

39 PLN