



## MENU WALENTYNKOWE

### Aperitif

Białe Martini

### Przystawka

Tatar z łososia,  
carpaccio z ogórka, chutney mango, młotkowany pieprz



Miselle Rose Syrah 2014, Francja

### Zupa

Chowder kukurydziany,  
chrust z pulardy, creme fraiche, mus truskawkowy



De Martino Estate Chardonnay 2016, Chile

### Danie główne (do wyboru)

\* Pierś z kaczki,  
ziemniaczane gratin, wędzony biały ser, sos figowo-winogronowy



Quinta do Casal Monteiro Merlot DOC 2013, Portugalia

\* Halibut,  
spaghetti ziemniaczane, palone warzywa, pomidorowa salsa z kolendrą



Quinta Filoco Branco Douro DOC 2015, Portugalia

### Deser

Parfait jogurtowe, owoce leśne, owsiane crumble



Martini Riserva Speciale Rubino

CENA MENU: 145 ZŁ / OSOBA

SELEKCJA WIN: 80 ZŁ / OSOBA

KUCHNIA WINO I OLIWA



## ST. VALENTINE'S MENU

### Aperitif

White Martini

### Starter

Salmon tartare,  
cucumber carpaccio, mango chutney, crushed pepper



Miselle Rose Syrah 2014, France

### Soup

Corn chowder,  
pulled poularde, creme fraiche, strawberry mousse



De Martino Estate Chardonnay 2016, Chile

### Main Course (choice of 1)

\* Duck breast,  
potato gratin, smoked cottage cheese, fig and grape sauce



Quinta do Casal Monteiro Merlot DOC 2013, Portugal

\* Halibut,  
potato spaghetti, charred vegetables, tomato salsa with coriander



Quinta Filoco Branco Douro DOC 2015, Portugal

### Dessert

Jogurt parfait, forest fruits, oat meal crumble



Martini Riserva Speciale Rubino

**MENU PRICE: 145 ZŁ / PERSON**

**WINE SELECTION: 80 ZŁ / PERSON**

**KUCHNIA WINO I OLIWA**