



MENU WALENTYNKOWE

Aperitif

białe martini

Przystawka

panna cotta z koziego sera,
mus z pieczonego buraka, pistacje, oliwa pomarańczowa

Zupa

zupa krewetkowa z mlekiem kokosowym,
imbir, kumin, warzywa julienne

Danie główne

chateaubriand,
zucchini fritti, grillowana sałata rzymska, sos bearnijski

Deser

crema catalana,
truskawka, mięta, chili, karmel

CENA MENU: 250 ZŁ,

ZESTAW DLA DWÓCH OSÓB.



ST. VALENTINE'S MENU

Aperitif

white martini

Starter

goat cheese panna cotta,
roasted beetroot mousse, pistacchio, orange olive oil

Soup

shrimp soup with coconut milk,
ginger, cumin, vegetables julienne

Main course

chateaubriand,
zucchini fritti, grilled romain salad, bearnaise sauce

Dessert

crema catalana,
strawberry, mint, chilli, caramel

PRICE: 250 ZŁ,

SET MENU FOR 2 PEOPLE.