

MENU WALENTY NKOWE 2019

ASSIETTE Z PIECZONYCH BURAKÓW

z majonezem homarowym,
kawiorem z sielawy i kozim śniegiem
*assiette of beetroot with lobster mayonaise,
vendace caviar and goat's cheese snow*



TATAR Z TUŃCZYKA

z marynowanym ogórkiem, imbirem, limonką,
avocado, wasali, sezamem i kolendrą
*tuna tartare with pickled cucumber, ginger, lime,
avocado, wasali, sesame seeds and coriander*

KREM Z KALAFIORA

z małżami św. Jakuba, oliwą cytrynową,
kuskus z kalafiora i migdałami
*cream of cauliflower with scallop, lemon olive oil,
cauliflower couscous and almonds*



POŁĘDWICA Z DORSZA

z assiette z selera, kawiorem z bakłażana,
makaronem orzo i sosem holenderskim
*cod tenderloin with assiette of celery,
caviar of aubergine, orzo and hollandaise sauce*

PERLICZKA Z CHRUPIĄCĄ SKÓRKĄ

z puree z marchewki, zielonym groszkiem,
portobello i sosem z palonego masła
*crispy guineafowl with carrot puree, peas,
portobello mushroom and burnt butter sauce*

TORCIK TRUSKAWKOWY

z białą czekoladą, kremem amaretto
i praliną czekoladową
*strawberry torte with white chocolate,
amaretto cream and chocolate praline*



- Zestaw: jedna przekąska lub zupa, jedno danie główne oraz deser – 150 zł/osobę
- Set menu: one of the entree or soup, one main cours and dessert – 150 zł/person