



WALENTYNKI 2019

degustacja
220 zł / para

PRZYSTAWKA

przegrzebki / biała czekolada / risotto / maliny

25 zł

plastry muflona / orzechy / morwa biała / grzyby

25 zł

kozi ser / pistacje / olej arganowy / papaja

19 zł

ZUPA

kalafior / wanilia / olej arganowy

15 zł

czosnek / migdały / ser brie

15 zł

DANIE GŁÓWNE

jagnięcina / zielone oliwki-cukinia / ziemniaki truflowe/ fasolnik chiński

51 zł

kaczka / kasztany / wiśnie / wędzony ser

39 zł

tournedos steak / dauphine / szpinak / madera

69 zł

tagliatelle / owoce morza / pomidory

35 zł

żabnica / grasicą cielęcą / soczewica / papryka

47 zł

DESER

czekolada / pistacje

17 zł

truskawka / złoto / czekolada biała

19 zł

Dania pogrubione w karcie wchodzą w skład degustacji.