



MENU WALENTYNKOWE

by Michał Szcześniak

Amouse bouche

CARPACCIO Z OŚMIORNICY

marynowana szalotka / pikantny majonez / oliwa chilli / sezam

KREM TRUFLOWY

świeża trufła / ser gruyer / chrupiące grzanki

RISOTTO Z CHOMAREM

młody brokuł / koperek / pomidory concasse / Grana Padano

WOŁOWINA WAGYU

warzywa z lubczykiem / placek ziemniaczany /
młody szpinak / sos trawa żubrowa

lub

DORSZ SKREI

czarna soczewica / warzywa z lubczykiem / kawior Antonius /
chipsy z tapioki / beurre blanc

PTYŚ

biała czekolada / maliny / galaretką z prosecco i truskawek / lody chałwa

Petit fours

Menu degustacyjne 349,- /os.



MENU WALENTYNKOWE vege

by Michał Szcześniak

Amouse bouche

CARPACCIO Z CUKINII

rukola / ser bursztyn / krem balsamiczny /
pieczone pomidorki / majonez z harissą

KREM TRUFLOWY

świeża trufla / ser gruyer / chrupiące grzanki

PIEROGI Z SOCZEWICĄ

suszone pomidory / młody szpinak / chilli /
groszek zielony / grillowany karczoch

TAGLIATELLE TRUFLOWE

masło / białe wino / szalotka / pasta truflowa / świeża trufla / Grana Padano

PTYŚ

biała czekolada / maliny / galaretka z prosecco i truskawek / lody chałwa

Petit fours

Menu degustacyjne 349,- /os.