

Menu Walentynkowe



PRZYSTAWKI

Pate z soczewicy / żurawina / bagietka 
Bruschetta z kozim serem / gruszka / miód / tymianek / rukola
Tatar wołowy / jajko przepiórcze / marynowane borowiki / ogórek kiszony

 Krem z marchewki / tajskie curry / mleczko kokosowe / trawa cytrynowa / olej chilli / pita
Włoski rosół na bulionie drobiowo – wołowym / lane ciasto / parmezan

ZUPY

DANIA GŁÓWNE

Polik wołowy / konfitura z żurawiny / pieczony ziemniak / zielony groszek / olej szczypiorkowy
Pieczeń z indyka / sos musztardowy / purée ziemniaczane z oliwą truflową / karmelizowane marchewki
Różyczki kalafiora pieczone w curry / sos tahini / kuskus / granat 

Dyniowy sernik baskijski / przyprawy korzenne
Gorący fondant czekoladowy / sos z owoców leśnych
 Crumble z wiśniami / sorbet z limonki

DESERY

Do wyboru jedno danie z każdej kategorii