

*Menu Walentynkowe 190 zł / os*

*Valentine's day menu 190 pln / per person*

*Z selekcją win 269 zł / With wine selection 269 pln*

*Amuse bouche*

***Przystawki/Starters***

***Chrupiąca ostryga z musem z awokado***

*Crispy oyster with avocado mousse*

***Wędzona troć z ogórkiem i lodami wasabi***

*Smoked bull-trout with cucumber and wasabi ice cream*

***Zupa/Soup***

***Krem ze skorzonery z tatarom z przegrzebek i fenkułem***

*Scorzonera cream soup with scallops tartare and fennel*

***Dania główne/Main courses***

***Żabnica faszerowana ośmiornicą na ziołowym chruście z dżemem pomidorowym  
i espumą estragonową***

*Monkfish marched with octopus on herbal crust with tomatoes jam and terragon foam*

*Intermezzo*

***Przepiórka w olchowym dymie z musem kasztanowym i pianą z granatów i chilli***

*Smoked quail with chestnut mousse and pomegranate and chilli foam*

***Deser***

***Tiramisu z musem truskawkowym***

*Tiramisu with strawberry mousse*