



KOLACJA ROMANTYCZNA

PRZYSTAWKA

Bruschetta Pomodoro

Chrupiąca bagietka korzenna z pomidorkami, bazylią i parmezanem.
(czosnek, gluten, laktoza) 260 g

Krewetki w emulsji winno-maślanej

6 krewetek tygrysy w winno-maślanej emulsji z pomidorkami i chili.
(mięczaki/skorupiaki, czosnek, siarczyny) 260 g

ZUPA

Włoska zupa rybna

Esencjonalny bisque z owoców morza z łososiem, mulami i krewetkami.
(mięczaki/skorupiaki, ryby, gluten) 300 ml

Krem z pomidorów

Aksamitny krem z pomidorów pelati z cebulą i selerem naciowym, podany z chrupiącą focaccią i aromatyczną oliwą.
(gluten, seler) 300 ml

DANIE GŁÓWNE

Konfitowane udko z kaczki

Delikatne udko z kaczki w sosie demi-glace, podane z krokietem z czerwonej kapusty i aksamitnym puree z pietruszki.
(gluten, laktoza, mleko, seler, soja) 440 g

Polędwica z dorsza na risotto szparagowym

Polędwica z dorsza podana na kremowym risotto ze szparagami.
(ryby, laktoza) 460 g

DESER

Tiramisu

Klasyczny włoski deser z nasączonymi kawą biszkoptami przekładanymi mascarpone i obsypany delikatnym kakao.
(gluten, mleko, jaja) 280 g

Panna Cotta

Delikatna panna cotta z sosem malinowym.
(laktoza, mleko) 200 g

NAPOJE

Woda w karafce

Wino białe lub czerwone

Kawa lub herbata

Każda osoba z pary otrzyma do wyboru jedno danie z każdej z wymienionych kategorii.



KOLACJA ROMANTYCZNA

APPETIZER

Bruschetta Pomodoro

Crispy spicy baguette with cherry tomatoes, basil and Parmesan cheese.

(garlic, gluten, lactose) 260 g

Shrimp in a wine-butter emulsion

Six tiger prawns in a wine-butter emulsion with cherry tomatoes and chili.

(molluscs/crustaceans, garlic, sulphites 260 g

SOUP

Italian fish soup

A rich seafood bisque with salmon, mussels, and shrimps.

(molluscs/crustaceans, fish, gluten) 300 ml

Tomato cream soup

A velvety cream of pelati tomatoes with onion and celery, served with crispy focaccia and aromatic olive oil.

(gluten, celery) 300 ml

MAIN DISH

Duck confit leg

Tender duck leg in demi-glace sauce, accompanied by a red cabbage croquette and a smooth parsley purée.

(gluten, lactose, milk, celery, soy) 440 g

Cod loin on asparagus risotto

Cod loin served on a creamy asparagus risotto.

(fish, lactose) 460 g

DESSERT

Tiramisu

A traditional Italian dessert featuring coffee-soaked ladyfingers layered with mascarpone and lightly dusted with cocoa.

(gluten, milk, eggs) 280 g

Panna Cotta

Delicate panna cotta accompanied by raspberry sauce.

(lactose, milk) 200 g

DRINKS

Water in a carafe

White or red wine

Coffee or tea

Each person in the couple will be able to choose one dish from each category.