



Autos

Hotel i Restauracja

Walentynkowe MENU

Kolacja składa się z trzech dań, z możliwością wyboru.

Złoty początek

PRZYSTAWKI

- ◆ Delikatne Carpaccio z polędwicy cielęcej, otulone aksamitnym sosem tuńczykowym z nutą anchois i kaparów.
- ◆ Soczyste przegrzeczki, delikatnie karmelizowane, podane na jedwabistym kremie parmezanowym. Całość dopełnia focaccia z aromatem rozmarynu.
- ◆ Jedwabisty krem z pieczonego buraka o głębokim, rubinowym kolorze. Naturalna słodycz pieczonego buraka spotyka się z kwasowością malin i kremowością sera koziego.

Miłosny dialog

DANIA GŁÓWNE

- ◆ Soczysty comber jagnięcy, idealnie wysmażony, podany z kremowym risotto borowikowym o głębokim, leśnym aromacie. Grillowana marchewka dodaje delikatnej słodyczy.
- ◆ Delikatny, soczysty halibut w towarzystwie makaronu pappardelle i aromatycznego sosu z pieczonych pomidorów.
- ◆ Karmelizowany stek z kalafiora, miękki w środku i złocisty na zewnątrz, podany na aksamitnym purée ziemniaczano porowym. Delikatny sos migdałowy dopełnia całość.

Czułe zakończenie

DESER

- ◆ Kremowy, delikatny sernik o intensywnie pistacjowym aromacie, przełamany słodyczą białej czekolady.
- ◆ Chrupiąca z zewnątrz, miękka w środku beza, świeże owoce, aksamitne lody i egzotyczny sos z marakui.



ZA PARĘ
250 zł



Prosimy o wcześniejszą rezerwację stolików pod numerem telefonu ☎ +48 723 686 865, +48 52 387 66 66.
Kolacja rozpoczyna się o godzinie 17:00. Oprawa muzyczna – skrzypce na żywo – w godzinach 18:00–21:00.
Napoje dodatkowo płatne. Możliwość zamówienia dań na wynos. Tylko odbiór osobisty.