



GRANO HOTEL

\*\*\*\*\*

SOLMARINA

# MENU

## *Degustacja Walentynkowa*

### SET I

Amuse bouche - Ostryga

#### **Epizod 1**

*Tatar z polędwicy wołowej / kapary / musztarda / szalotka / ogórek / żółtko / majonez borowikowy / chips chlebowy*  
*Beef tenderloin tartare / capers / mustard / shallot / cucumber / egg yolk / porcini mayonnaise / bread crisps*

Intermezzo

#### **Epizod 2**

*Comber z jelenia / pasztet z grzybów / topinambur / grzyby / jus drobiowy*  
*Venison loin / mushroom pâté / Jerusalem artichoke / mushrooms / poultry jus*

Pre-dessert

#### **Epizod 3**

*Sernik baskijski / słony karmel / konfitura z pomarańczy*  
*Cheesecake / salted caramel / orange marmalade*

### SET II

Amuse bouche - Ostryga

#### **Epizod 1**

*Pieczone buraki / pijana koza / melasa / malina*  
*Roasted beetroots / drunken goat cheese / molasses / raspberry*

Intermezzo

#### **Epizod 2**

*Jesiotr / emulsja z pora / rybne panko / ziemniaki confit / jarmuż / kapary / miso bueree blanc*  
*Sturgeon / leek emulsion / fish panko / confit potatoes / kale / capers / miso beurre blanc*

Pre-dessert

#### **Epizod 3**

*Torcik czekoladowy / krystalizowana czekolada / żel z mięty / lody malinowe*  
*Chocolate cake / crystallized chocolate / mint gel / raspberry ice cream*