

Menu do wyboru:

ZESTAW I

Przystawka: "Open Plate" - podziel się z ukochaną osobą:
duet krewetek a'la buzara oraz na soli morskiej

Zupa: Krem z pomidorów na mleku kokosowym z paluszkami grissini

Danie główne: Pieczone udko z kaczki na buraczkowym puree
z karmelizowaną kapustą czerwoną zapiekaną w jabłku

Deser: Puszysta beza z owocami sezonowymi, serkiem mascarpone
i malinowym culli

Napoje: Kieliszek prosecco oraz woda z cytryną

ZESTAW II

Przystawka: Carpaccio z buraka z serem halloumi, orzeszkami piniowymi
i truskawką

Zupa: Aksamitny krem z białych warzyw z oliwą truflową

Danie główne: Sandacz z pieca z risotto mięsowo - ogórkowym

Deser: Crepes Suzette - pływające francuskie naleśniki Suzette
z pomarańczami i sosem karmelowym

Napoje: Kieliszek prosecco oraz woda z cytryną

ZESTAW III

Przystawka: Pstrąg wędzony na rosti ziemniaczanym z musem
koperkowym

Zupa: Aromatyczny krem z buraka, serwowany z kozim serem

Danie główne: Spaghetti razowe z warzywami (cukinia, marchew,
bakłażan) oraz parmezan

Deser: "Mango Dream" - szalwia hiszpańska na mleku kokosowym
z musem mango i owocami tropikalnymi

Napoje: Kieliszek prosecco oraz woda z cytryną

CENA: 299 ZŁ / PARA

