

# Kolacja Walentynkowa

14 lutego

od 289 zł /parę

Zaprasza Szef Kuchni  
Tomasz Niewiara



# Oferata

Do wyboru jeden z trzech  
zestawów, do wyboru w  
momencie rezerwacji stolika

Możliwość rezerwacji  
stolika w godzinach 16-20

Stolik rezerwowany jest  
na 2,5h

REZERWACJE PRZYJMUJEMY  
DO 12.02.2026 DO GODZ. 18.00

533 856 696

m.gargula@szaryresidence.pl

w zestawie

POWITALNY  
KIELISZEK WINA

PRZYSTAWKA

DANIE GŁÓWNE

DESER

KAWA, HERBATA,  
WODA

 Menu A

## Menu Vege

## P R Z Y S T A W K A

Mule z masłem  
pietruszkowym  
z chili i czosnkiem



Carpaccio z pieczonego  
buraka, guacamole, tofu,  
rokitnik, sos Ajo Blanco

## D A N I E G Ł Ó W N E

Pierś supreme, ravioli  
z konfitowanym udkiem  
z perliczki, jabłkiem  
i tymiankiem, mus  
z topinamburu,  
pesto z pietruszki,  
mus z truflami, pistacje



Grillowane zielone  
szparagi, risotto  
z pistacjami,  
marynowane karczochy,  
konfitowane młode pory,  
pesto z pietruszki  
zielonej, granat

## D E S E R

Biskopt czekoladowy, truskawki z miętą, trufle  
z białej czekolady, pistacje

289,-

The background of the menu is a light pink surface decorated with several heart-shaped balloons and confetti. There are three large red heart balloons on the left side, one of which is partially cut off. There are also several smaller gold and pink heart-shaped confetti pieces scattered across the surface. The text is arranged on the right side of the image.

# Menu B

## PRZYSTAWKA I

Foie gras, brioche,  
karmelizowane figi, jeżyny

## PRZYSTAWKA II

Vongole w białym winie, chili  
i natką pietruszki

## DANIE GŁÓWNE

Filet z Lucjana grillowany, risotto  
z pistacjami, salsa z pomarańczy  
i grejpfruta, pieczony koper włoski,  
masło ziołowe

## DESER

Biskopt kokosowy, mus z ananasa z Malibu,  
chrupka migdałowa, trufle kokosowe

359,-