

MENU WALENTYNKOWE

Do kolacji podajemy aperitif, który delikatnie wprowadza w romantyczny nastrój wieczoru i pobudza apetyt przed dalszą ucztą.

Czekadełko

Oryginalny hummus

kmin | kolendra | tahini | ajvar paprykowy | grossini | chleb rzemieślniczy

Przystawka

do wyboru

Carpaccio z półgęska lub Carpaccio z buraka

z musem żurawinowo-chrzanowym

✓ kozi ser | rukola | orzechy | oliwa

Pierozek ze szpinakiem i fetą

Salatka Caprese z pesto bazyliowym

Zupa

Seafood Chowder z owocami morza

mule | krewetki

Danie główne

do wyboru

Pierś z kaczki wolnopieczona

demi glace żurawinowy | buraczki karmelizowane |

duszone ziemniaczki z czosnkiem i ziołami

✓ lub Chrupiące falafele

dip jogurtowy z koperkiem | brokuły na parze z oliwą pietruszkową |

patatki z ziołami

Deser

Czekoladowe ciastko pietruszkowo - selerowe

z polewą czekoladową