



PLATINUM PALACE



## PRZYSTAWKI/ ZUPY/ SAŁATKI

Pate z wątróbki drobiowej z dodatkiem brendy , brioche z cynamonem, konfitura z czerwonej cebuli z morelą

Salsa z pieczonych buraków, glazura octowo miodowa, granat, prażone nasiona, kozi ser, pesto kolendrowe

Risotto z grzybami , mascarpone, topinambur, pecorino romano, oliwa truflowa

Krem z dyni z imbirem i pomarańczą , jogurt , pistacje

Sałata cesar, kurczak, grillowany boczek, pomidory koktajlowe, ogórek, czarne oliwki, grana padano

## DANIA GŁÓWNE

Linguine carbonara, guanciale, pecorino romano, świeżo mielony pieprz

Papardelle z borowikami, suszony pomidor, szpinak, grana padano, orzeszki pini

Filet z kaczki purée z dyni piżmowej i marakui, ziemniaki duchess, sos białe wino z marakują

Wolno pieczony stek z selera z sosem café de paris i trufłowymi kluseczkami

## DESERY

Miodownik z konfiturą z rokitnika i orzechowym crumble

Fondant z czekolady ruby z hibiskusową espumą

*\*Po menu z alergenami proszę zgłosić się do kelnera*

*\*\*Do wyboru po jednej pozycji z każdej kategorii*

