

Kolacja Walentynkowa

w Restauracji 4Seasons

MENU SZEFA KUCHNI

PRZYSTAWKI - *do wyboru*

VITELLO TONNATO
CIEŁĘCINA | TUŃCZYK | PRAŻONY KAPAR | OLIWA

VONGOLE I KREWETKI
KREWETKI | VONGOLE | SOLIRÓD | MASŁO PIETRUSZKA | PŁATKI CHILI |
POMIDOR KOKTAJLOWY | CZOSNEK | BAGIETKA

CARPACCIO Z WĘDZONEGO BURAKA
KOZI SER | RUKOLA | PRAŻONY KAPAR | PRAŻONY ORZECH LASKOWY |
DRESSING Z Miodu Pitnego

DANIE GŁÓWNE - *do wyboru*

FILET Z DORSZA NORWESKIEGO SKREI Z KAWIOREM | PURE
ZIEMNIACZANE Z PALONYM MASŁEM | KAWIOR Z JESIOTRA ANTONIUS |
MŁODY BÓB | DZIKI BROKUŁ | GROSZEK CUKROWY | SOS BURRE BLANC

POLIKI WOŁOWE KONFITOWANE W PIWIE
| PURE ZIEMNIACZANE Z CHRZANEM | GRILLOWANE WARZYWA | DEMI
GLACE

BULGUR MAROKAŃSKI
GRILLOWANE WARZYWA | SER OMUR | PRAŻONE ORZECHY LASKOWE |
GRANAT | SUMAK | SOS MIĘTOWO-JOGURTOWY | PIECZYWO TURECKIE

DESER - *do wyboru*

SORBET MALINOWY Z MIĘTĄ I MALINAMI

FONDANT CZEKOLADOWY Z KREMEM WANILIOWYM I WIŚNIAMI

BUTELKA WINA BIAŁEGO / CZERWONEGO / PROSECCO

Obowiązuje rezerwacja miejsc.
Szczegóły pod numerem telefonu: +48 75 619 96 19.