

MENU

NA POWITANIE

Kieliszek wina białego lub czerwonego

PRZYSTAWKA

Terina z łososa podana na sosie wasabi z grillowanymi brokułami bimi i mini marynowaną rzodkiewką

lub

Delikatne carpaccio z polędwicy wołowej

ZUPA

Filiżanka kremu z buraków ze spaghetti śmietanowym i oliwą bazyliową

INTERMEZZO

Sorbet mandarynkowy z pieprzem i rumem

II DANIE (do wyboru)

Sznicelki z polędwiczki wieprzowej marynowane w cydrze, panierowane w kaszy, podawane z sosem pieprzowym i puree z selera, flambirowane gruszką i śliwką

lub

Pieczony w ziołach miętus na duszonym szpinaku, z puree z dyni, plackiem ziemniaczanym oraz sosem cytrynowym z dziką różą

DESER

Valentino di Panna Cotta

Podawane z kawą lub herbatą

Termin: 13-15.02.2026

Restauracja czynna: 13:00–21:30

KOLACJA WALENTYNKOWA DLA DWOJGA

CENA:

236 zł / para

118 zł / osoba

**Możliwość zakupu vouchera
na romantyczną kolację**



Prosimy o wcześniejszą rezerwację stolika pod numerem: ☎ 605 630 234