

SET MENU

75 PLN



Przekąski / Starters



Szynka parmeńska z melonem i salsą z orzechów włoskich, chrupiąca sałata lodowa i radicchio z parmezanem, oliwa z oliwek

Parma ham with melon and walnut salsa with crunchy iceberg and radicchio, pecorino flaks, olive oil

lub/or

Tatar z lososia i mus z tuńczyka, sałata z kwaśną śmietaną, vinaigrette miodowo-musztardowy

Salmon tartar and tuna muse, sour cream and salad leaves, honey mustard vinaigrette



Dania główne / Main dishes



Filet barweny podany na koprze sauté i miętowym puree z groszku, pomidorowa salsa na ciepło

Seared red mullet filet on fennel sauté and minted peas pure, warm tomato salsa

lub/or

Medaliony cielęce z szafranowym risotto, grillowana cukinia, sos ze smardzy i oliwa truflowa

Veal medallion with saffron risotto grilled zucchini, morels sauce and truffle oil



Desery / Desserts



Klasyczny krem waniliowo-karmelowy z sosem toffi

Classic vanilla cream caramel with toffee sauce

lub/or

Wybór lodów i sorbetów
Gourmet of ice cream and sorbet