



OPASŁY TOM

MENU WALENTYNKOWE

Tatar wołowy, topinambur, wędzony dressing, żółtko, listki mizuny
Dorsz z patelni, ogórek słodko-kwaśny, olej koperkowy, zsiadłe mleko
Perliczka z nadzieniem, smardze, marynowana papryka, czarna trufla
Czekolada, biszkopt czekoladowy, pomarańcza, kawa

MENU WALENTYNKOWE WEGAŃSKIE

Kalafior, krem z kalafiora, drożdże, prażone migdały, jarmuż
Quenelle z wędzonej cebuli, ogórek słodko-kwaśny, olej koperekowy, sos z limonki z szafranem
Seler zrumieniony, grzybki mitate, marynowana papryka, czarna trufla
Czekolada, biszkopt czekoladowy, pomarańcza, kawa

Menu w cenie 298 zł za osobę.