



Przykładowe menu, 1 danie do wyboru, wersja mięsna, rybna i wege.
Cena za 2 osoby z obsługą szefa kuchni **790 zł**.



PRZYSTAWKI

- koktajl z krewetek, avocado i mango
- pate z gęsich wątróbek , agrestowa galantyna, grzanki
- carpaccio z młodych buraków, ser Crottin de Chevre, konfitura z szalotek



ZUPY

- tajska z krewetkami i ananasem
- krem z pieczonej papryki, salsa romanesco
- pistacjowa z szafranem i pomarańczą



DANIA GŁÓWNE

- filet z kaczki , sos czekoladowy, pieczone warzywa
- okoń morski filet, sos cytrynowy, pure z kalafiora i pieruszki
- caponata z boczniakami i pecorino, risotto szafronowe



DESERY

- suflet czekoladowy, owoce
- creme brulee z jeryzynami
- mus z marakui i białej czekolady, ananasowa salsa