

Menu Kolacji Walentynkowej
Valentine's Dinner Menu
2012

Aperitif

Marynowany pstrąg głębiny,
słodko-kwaśne buraki, chipsy borowikowe i dressing z czerwonego wina
Marinated omble chevalier,
sweet & sour beet root, boletus chips and red wine dressing
Julie Riesling Kabinett Halbtrocken 2009
Q.b.A. Pfalz, Reichsrat Von Buhl

Małże Św. Jakuba, mandarynki, mus z kalafiora i sos pieprzowo - waniliowy
Scallops with tangerine and cauliflower mousse, pepper and vanilla sauce
Chardonnay Montes Alpha 2008
Valle de Casablanca, A. Montes

Polędwica z dorsza atlantyckiego z sosem śliwkowym i zieloną herbata,
risotto z krabem, awokado i świeżą kolendrą
Loin of Atlantic cod with plum sauce and green tea,
crab, avocado and fresh coriander risotto
Riesling Spatlese Trocken 2009
Q.b.A. Rheingau -Allendorf, Winkler Jesuitengarten

Intermezzo
Sorbet z gruszki Nashi
Nashi pear sherbet

Pierś z perliczki pieczona w kapuście, sos smardzowo - lubczykowy i zielone szparagi
Prime of guinea fowl baked in cabbage leaves, green asparagus,
dry morel & lovage jus
Petit Clos Pinot Noir 2009
Marlborough, Clos Henri



Ravioli z czekoladą, rabarbar, truskawki i fiołki
Chocolate ravioli, rhubarb, strawberry and violet
Recioto della Valpolicella 2007
DOC Veneto, Cesari

Cena: 440 PLN za osobę
Price: 440 PLN per person

