

MENU WALENTYNKOWE VALENTINE'S DAY MENU

10 - 19 LUTEGO/ 10TH - 19TH FEBRUARY

PRZYSTAWKA/ STARTER

**Krewetki tygrysie w sambuce i pomarańczach
podane z grzankami i pesto**

*Tiger prawns in Sambuca and oranges
served with croutons and pesto*

27 zł

ZUPA/ SOUP

**Aksamitny krem z cukinii z karmelizowanymi
w miodzie orzechami włoskimi
i kremową śmietanką**

*Velvety zucchini soup
served with honey-caramelized-walnuts and cream*

19 zł

DANIE GŁÓWNE/ MAIN COURSE

**Spaghetti z krewetkami, fasolką szparagową
i borowikami, duszone w szampanie
i sosie śmietanowym**

*Spaghetti with tiger prawns, green beans
and porcini mushrooms
stewed in champagne and cream sauce*

37 zł

**Poładwiczki wieprzowe w sosie czekoladowo-śliwkowym,
podane z purée z dyni i kwiatami jadalnymi**

*Pork tenderloin in chocolate - plum sauce
served with pumpkin purée and flowers*

41 zł

DESER/ DESSERT

Mus czekoladowy z prażonymi orzechami włoskimi

Chocolate mousse with roasted walnuts

17 zł

COCKTAIL

Rose Royal

Prosecco, syrop różany

Prosecco, rose syrup

15 zł

