

TRADYCYJA

POLISH&ITALIAN RESTAURANT

WALENTYNKI VALENTINES 2024

Menu

PRZYSTAWKA

Krewetki z chilli /

pomidorki cherry / imbir / ser feta / świeża bazylia

Prawns with chilli /

cherry tomatoes / ginger / feta cheese / fresh basil

39 zł

ZUPA

Krem z fenkuła ogórek świeży /
martini bianco

Cream of fennel Fresh cucumber /
martini bianco

28 zł

DANIE GŁÓWNE

Polędwiczka wieprzowa /
sos z whisky i gorzką czekoladą /
risotto szafranowe / groszek cukrowy

Pork tenderloin /
whiskey and dark chocolate sauce /
saffron risotto / sugar snap peas

87 zł

DESER

Rozmarynowy crème brulee z gałką lodów czekoladowych
Rosemary crème brûlée with a scoop of chocolate ice cream

35 zł

Na kolacje walentynkową zapraszamy od 14.02.2024 do 18.02.2024

We invite you for Valentine's Day dinner from 14th February 2024 to 18th February 2024

POLECAMY WINA

WE RECOMMEND WINE

WINO BIAŁE/ WHITE WINE

GASPARI „LA BANDIA BIANCO” TOSCANO IGT

Region: Toscana

Apelacja / Appellation: Toscana IGT

Szczep / Grape: Malvasia bianca, trebbiano

🍷 20 zł 🍷 89 PLN

AZ. AGR. ENRICO NERI ORVIETO CLASSICO SUPERIORE

Region: Umbria

Apelacja / Appellation: Orvieto DOC

Szczep / Grape: grechetto, procanico, verdello,
malvasia, drupeggio, chardonnay

🍷 129 zł

WINO CZERWONE/ RED WINE

BORON CABERNET SAUVIGNON IGT

Region: Veneto

Apelacja / Appellation: Veneto IGT

Szczep / Grape: Cabernet Sauvignon

🍷 20 zł 🍷 89 PLN

SREBRNA GÓRA CUVEE ROUGE

Region: Małopolska

Szczep / Grape: regent, rondo, acolon,
cabernet cortis

🍷 145 zł

WINO MUSUJĄCE / SPARKLING WINE

BORON VINI PROSECCO ROSE MILLESIMATO DOC

Region: Veneto

Apelacja / Appellation: Prosecco DOC

Szczep / Grape: glera, pinot noir

🍷 129 zł

