



# Walentynki

## ZESTAW NR 1

### PRZYSTAWKA

Miłosne Carpaccio z czerwonego buraka  
z serem feta i rukolą

### DANIE GŁÓWNE

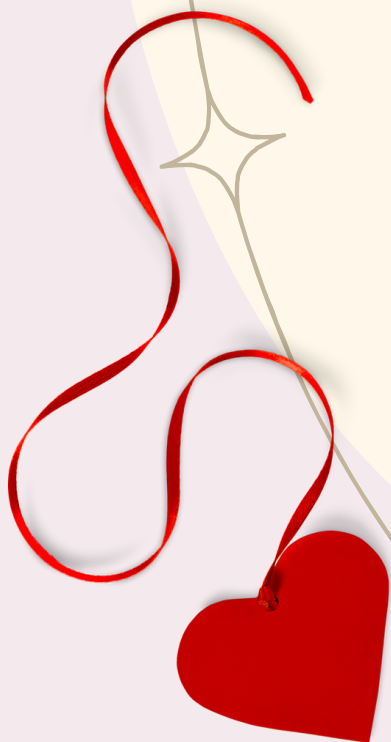
Tagliatelle z krewetkami w winnym sosie w towarzystwie  
szpinaku

### DESER

Zmysłowy fondant czekoladowy  
z malinowym musem

Na pobudzenie zmysłów lampka czerwonego wina

Cena zestawu 125 zł / os.





# Walentynki

## ZESTAW NR 2

### ZUPA

Marokańska zupa z cukinii i ciecierzycy z orzeźwiającą  
miętą

### DANIE GŁÓWNE

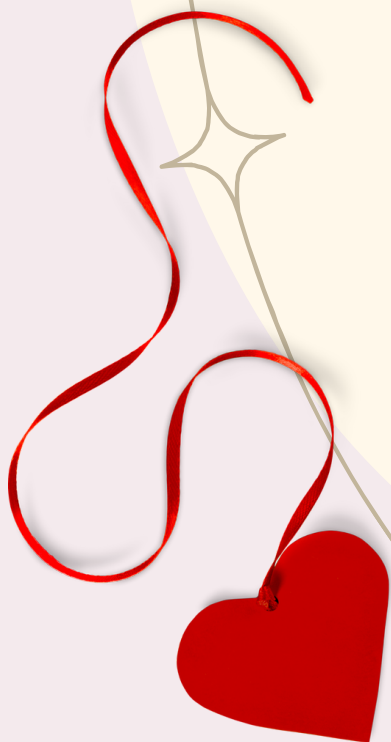
Tagliatelle z krewetkami w winnym sosie w towarzystwie  
szpinaku

### DESER

Zmysłowy fondant czekoladowy  
z malinowym musem

Na pobudzenie zmysłów lampka czerwonego wina

Cena zestawu 110 zł / os.





# Walentynki

## ZESTAW NR 3

### PRZYSTAWKA

Pstrąg wędzony podany na grzance czosnkowej z kawiozem i sałatką ze świeżych warzyw polaną cytrusowym vinegret

### DANIE GŁÓWNE

Pieczona polędwiczka wieprzowa podana z aromatycznym puree truflowym w asyście sos porowego

### DESER

Rozkoszne tiramisu z sosem czekoladowym

Na pobudzenie zmysłów lampka czerwonego wina

Cena zestawu 120 zł / os.





# Walentynki

## ZESTAW NR 4

### ZUPA

Zupa krem z pieczonego pomidora i papryki z kardamonem

### DANIE GŁÓWNE

Pieczona polędwiczka wieprzowa podana z aromatycznym puree truflowym w asyście sos porowego

### DESER

Rozkoszne tiramisu z sosem czekoladowym

Na pobudzenie zmysłów lampka czerwonego wina

Cena zestawu 110 zł / os.

