

# Degustacyjne Menu Walentynkowe

## Amuse Bouche

●  
Cappuccino z Pasternaka, migdałowa emulsja i foie gras

*Parsnip Cappuccino, almond emulsion & foie gras*

●  
Ceviche ze śródziemnomorskich świeżych sardynek, pianka z  
zubrówką

*Mediterranean sardines Ceviche & bison grass foam*

●  
Rolada Foie Gras, żurawinowa galaretka i „Affila Cress”

*Foie Gras roulade, “Affila Cress” & cranberry jelly*

●  
Millefeuille z krabem, koper włoski, sorbet z cardamonem

*Crab Millefeuille, cardamom sorbet, fennel*

## Oświeżający sorbet z champagne

„Suprême” z turbota atlantyckiego, salicorne, masło z szarymi  
krewetkami i mus z bobu

*Atlantic turbot “Suprême”, salicorne, broad bean mousse & gray shrimps  
butter*

●  
Szkocka polędwica jagnięca „Jack Russel”, „Saveurs” z champagne

*Scottish lamb sirloin “Jack Russell”, champagne “Saveurs”*

●  
Selekcja słodkich odkryć  
*Selection of sweet discoveries*

**Cena menu 289 pln/os**

**Wine pairing**

**Rekomendowana selekcja 6 rodzajów win 180 pln/os**

**Pozostałe napoje bezalkoholowe i alkoholowe liczone według  
spożycia.**

**Do końcowego rachunku doliczamy 10% serwisu**