



St. Valentines Menu
by
Piotr Szulc

Aperitif

Kieliszek / Glass of

Aperol Spritz

Wino białe

Kieliszek / Glass of

Luis Cañas Blanco 2017
D.O.C. Rioja

Wino czerwone

Kieliszek / Glass of

Barbera d'Alba 2016
D.O.C. Barbera d'Alba, Ghiomo

Kawa lub herbata, woda mineralna
Coffee or tea, mineral water



Amuse gueule
Ostryga, ogórek, chrzan
Oyster, cucumber, horseradish

Małże świętego Jakuba, veloute ze skorupiaków, salsa z awokado
St. Jacques, shellfish veloute, avocado salsa

Smażone foie gras z ciepłym relisem truskawkowym
Pan fried foie gras with worm strawberries relish

Intermezzo
Sorbet z pigwy i pędów sosny
Quince and pine shoots sorbet

Smażona barwena, młody koper włoski, korzeń trybuli, seler
Pan fried red mullet, micro fennel, cheveril roots, celeriac

Smażona polędwica cielęca, chrupiąca grasica, dziki brokuł, sos smardzowy
Pan fried veal loin, crispy sweet bread, wild broccoli, morel sauce

Passiflora, krem z fasoli Tonka, beza
Passion fruit, Tonka bean cream, meringue

265 zł./ osoba

Ceny są podane w polskich złotych i zawierają podatek VAT
All prices are counted in polish zlotys and include TAX