

LATO **menu 170 pln / osoba (pers.)**

PROWANSJA kolorowe sałaty w sosie vienegrette serwowane z zapieczonym serem kozim
colourful lettuce in vinaigrette sauce served with baked goat's cheese

KYOTO grillowane stripsy z polędwiczki wieprzowej ułożone na chrupiących warzywach
w tempurze z sosem majonezowo – sezamowym
grilled pork tenderloin strips served on crispy vegetables in tempura batter
with mayonnaise and sesame sauce

DUNAJ soczyste roladki z piersi kurczaka nadziewane pieczarkami oraz serem ułożone
na sosie pieczarkowym z brokułami bimmi
juicy chicken breast rolls stuffed with mushrooms and cheese, served
on a mushroom sauce with broccoli bimmi

HITRA pieczony filet łososia ułożony na warzywach „julienne” zatopionych
w pomidorowo – ziołowym sosie z młodymi ziemniaczkami
baked salmon fillet served on julienne vegetables covered in tomato and herb sauce
with young potatoes

FLORENCJA naleśniki nadziewane twarogiem serwowane z sezonowymi owocami oraz sosem
waniliowym
crepes filled with cottage cheese served with seasonal fruit and vanilla sauce
vanilla sauce