

LATO **menu 260 pln / osoba (pers.)**

KENTUCKY pieczone żeberko wieprzowe w glazurze miodowo – rumowej z kolendrą ułożone na warzywnych szaszłykach z sosem BBQ

roasted pork ribs glazed with honey and rum, garnished with coriander, served on vegetable skewers with BBQ sauce

MISTRAL monte e mare – pierożki z jagnięciny oraz filet z dorsza norweskiego serwowane w sosie koperkowym w pergaminie

monte e mare – lamb dumplings and Norwegian cod fillet served in a dill sauce in parchment

TOLEDO kremowe risotto z szafranem, łososiem oraz zielonymi warzywami

creamy risotto with saffron, salmon and green vegetables

BOSFOR sałatka z warzyw ogrodowych krojonych w kostkę z greckim serem feta oraz oliwkami w towarzystwie aromatycznych szaszłyków cevapi oraz dipu tzatziki

salad of diced garden vegetables with greek feta cheese and olives, accompanied by aromatic cevapi skewers and tzatziki dip

TURYN chrupiące placuszki ziemniaczane przekładane aromatyczną pastą z kremowego serka dekorowane krewetką scampi

crispy potato pancakes layered with aromatic cream cheese spread, decorated with scampi shrimp



COMO

włoski makaron strozzapreti w pistacjowo – bazyliowym sosie pesto z sezonowym czarnym czosnkiem i małżami

italian strozzapreti pasta in pistachio and basil pesto sauce with seasonal black garlic and mussels