

LATO **menu 390 pln / osoba (pers.)**

BRETANIA

grillowany filet turkota atlantyckiego serwowany na kremowym risotto z kurkami oraz bobem

grilled Atlantic turbot fillet served on creamy risotto with chanterelles and broad beans

HAGA

pieczony comber jagnięcy ułożony na plastrach grillowanego bakłażana posypanego serem feta oraz z salsą pomidorową w towarzystwie ravioli z nadzieniem ze szpinaku

roasted lamb loin served on slices of grilled aubergine sprinkled with feta cheese and tomato salsa, accompanied by spinach-filled ravioli

YORKSHIRE

grillowane eskalopki wołowe podane w towarzystwie gołąbków wypełnionych kaszą bulgur z warzywami w sosie borowikowym

grilled beef escalopes served with stuffed cabbage rolls filled with bulgur wheat and vegetables in a boletus sauce

MANHATTAN

esencjonalne risotto ze szparagami, krewetkami oraz szafranem obsypane płatkami aromatycznych trufli

essential risotto with asparagus, prawns and saffron, sprinkled with aromatic truffle flakes

TOBAGO

bukiet chrupiących sałat w cytrusowym sosie vinegrette serwowany z grillowanym tuńczykiem

a bouquet of crispy salads in citrus vinaigrette sauce served with grilled tuna

CORSI

smażony krab soft shell na grillowanych szparagach z emulsją z mleka kokosowego i mango, dekorowany sezamem

fried soft shell crab on grilled asparagus with coconut milk and mango emulsion, garnished with sesame seeds