

WIOSNA

menu 260 pln / osoba (pers.)

KORFU

pierożki wypełnione nadzieniem ze szpinaku oraz sera feta w towarzystwie roladek z cukinii wypełnionych dipem jogurtowym z warzywami

dumplings filled with spinach and feta cheese, accompanied by courgette rolls filled with yoghurt dip and vegetables

FARO

filet z dorsza atlantyckiego ułożony na liściach szpinaku serwowany w towarzystwie chrupiących placuszków z młodego bobu z sałwą jogurtowo – bakłażanową

atlantic cod fillet on spinach leaves, served with crispy young broad bean pancakes and yoghurt and aubergine salsa

ZEFIR

grillowana pierś kurczaka kukurydzianego serwowana z gołąbkami wypełnionym kaszą gryczaną z dodatkiem sosu koperkowego

grilled corn-fed chicken breast served with stuffed cabbage rolls filled with buckwheat groats and dill sauce

REN

pieczony ziemniak hasellback z twistem wędzonego łososia oraz chrzanową pastą serową z ziołami

haselback baked potato with a twist of smoked salmon and horseradish cheese spread with herbs

NICEA

sałata z chrupiącej sałaty rzymskiej, fasolki szparagowej, oliwek, jaj, filecików anchois, cebuli, pomidorków cocktailowych oraz grillowanego tuńczyka z ziołowym sosem aioli

salad with crispy romaine lettuce, green beans, olives, eggs, anchovy fillets, onion, cherry tomatoes and grilled tuna with herb aioli sauce

BUDAPEST

tournedos z medalionów z polędwiczki wieprzowej owinięty guanciale, przekładany kapeluszem pieczarki, zapieczony pod serem gorgonzola, serwowany w towarzystwie cukinii nadziewanej ryżem z szafranem

tournedos of pork tenderloin medallions wrapped in guanciale, layered with mushroom caps, baked under gorgonzola cheese, served with courgette stuffed with saffron rice

AGANO

tuńczykowe tataki z imbirem, szparagami, sezamem oraz sosem sojowym

tuna tataki with ginger, asparagus, sesame seeds and soy sauce