

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

TAMIZA

medaliony wołowe ułożone na batatach zapieczone pod serem taleggio serwowane z placuszkami z cukinii i sera feta

beef medallions arranged on sweet potatoes, baked under taleggio cheese, served with courgette and feta cheese pancakes

PACYFIK

filet z łososia skandynawskiego ułożony na zielonych warzywach z sosem berneńskim w towarzystwie macek grillowanej ośmiornicy

scandinavian salmon fillet served on green vegetables with bernese sauce, accompanied by grilled octopus Tentacles

NORMANDIA

kremowe risotto z bobem, szparagami oraz owocami morza w homarowej esencji bisque

creamy risotto with broad beans, asparagus and seafood in lobster bisque essence

KASTYLIA

bukiet kolorowych sałat w sosie vinegrette serwowanych z pieczonym serem kozim, truskawkami oraz szynką jamon iberico

a bouquet of colourful salads in vinaigrette sauce served with baked goat's cheese, strawberries and Iberian ham

TIRANA

konfitowane udko perliczki serwowane na liściach szpinaku, serwowane z kluseczkami gnocchi, kurkami oraz grillowanym serem halloumi

confit guinea fowl leg served on spinach leaves, served with gnocchi dumplings, chanterelles and grilled halloumi cheese



OXFORD

pieczony comber jagnięcy z kostką w duecie z papryką nadziewaną ryżem w dwóch kolorach

roast lamb loin with bone, served with two-coloured rice-stuffed peppers