

Walentyńkowe

MENU SZEFA KUCHNI

PRZYSTAWKI ZIMNE

Ostrygi 2 szt.	35
<i>sos mignonette</i>	
Salata Jardin des Chèvres	49
<i>francuski kozi ser, avocado, orzechy pekan, suszone pomidory, figi, dressing miodowo-musztardowy</i>	
Burrata w pomidorach	59
<i>pomidory malinowe, pomidory ananasowe, pesto, grissini</i>	
Tatar wołowy po andaluzyjsku	65
<i>suszone pomidory, oliwki, musztarda Dijon, świeża trufła</i>	
Carpaccio z ośmiornicy	69
<i>salsa verde, aioli peperoncino</i>	

PRZYSTAWKI CIEPŁE

Francuska zupa Bouillabaisse	49
<i>krewetki, mule, halibut, pomidory</i>	
Prażony bakłażan	55
<i>puree z migdałów, sos chilli, granat</i>	
Krewetki w emulsji maślanej	61
<i>czosnek, chilli, natka pietruszki, pinsa</i>	
Przegrzebki z patelni	69
<i>mus z kalafiora z palonym masłem, jabłko, kawior, ogórecznik, oliwa cytrynowa</i>	

DANIA GŁÓWNE

Risotto truflowe	89
<i>świeża trufła, borowiki, Grana Padano, rukola</i>	
Carbonara ze świeżą trufłą	89
<i>żółtko, guanciale, Pecorino Romano, świeża trufła</i>	
Krewetki Gaudiego	99
<i>krewetki tygrysie, mule, papryka pimentón, papryka grilowana, ziemniaki pieczone</i>	
Polędwica z dorsza Skrei	119
<i>puree z kalafiora, bisque z homara, soliród, pieczone pomidory</i>	
Ośmiornica Calabrese	139
<i>pieczone ziemniaki, pikantny sos pomidorowy, kawior</i>	
Polędwica Wellington	149
<i>palone warzywa, sos demi-glace, ziemniak hasselback, świeża trufła</i>	

DODATKI

Frytki z aioli truflowym	25
Puree Primitivo	25
Ziemniak Hasselback	25
Salata Mescun	25

DESERY

Tiramisu z pistacjami	39
Granita malinowa, słony karmel, chałwa	39