

# MENU WALENTYNKOWE

## z pairingiem alkoholi

450 zł /os. Do wyboru set mięsny lub set rybny

### WELCOME DRINK

*Cava Dignitat Organic Nature / Żurawina / Lawenda*

### AMUSE-BOUCHE

*Tatar z troci fiordowej z oliwą koperkową*

*Nalewka Ratafia wiśniowa*

*lub*

*Pate z foie gras z żelem żurawinowym*

*Nalewka Mięta Cytryna*

### PRZYSTAWKA ZIMNA

*Carpaccio z przegrzebka z pistacjami i granatem*

*Proverbio Prosecco Extra Dry*

*lub*

*Carpaccio wołowe z serem pleśniowym i orzeszkami pinii*

*Fidora Prosecco Valdobbiadene Rose Brut*

### PZYSTAWKA GORAĆA

*Mule w sosie śmietanowym z koprem włoskim*

*Chardonnay / Emiliana Adobe Reserva / Casablanca / Chile*

### DANIE GŁÓWNE

*Troć fiordowa z sosem serowym i kawiozem*

*Chardonnay by Stakhovsky / Zakarpattia / Ukraine*

*lub*

*Medalion z polędwicy wołowej z sosem bogracz i z roladkami cukinii*

*Cabernet Sauvignon by Stakhovsky / Zakarpattia / Ukraine*

### DESER

*Mus z białej i czarnej czekolady z wiśnią i ziemią jadalną*

*Autorski drink Dr. Jaworski od serca*

Do rachunku doliczamy 10% serwis

