

DANIA
GŁÓWNE

WILLA BIAŁA

Szef kuchni Rostislav Tomylin



Ośmiornica z grilla z sosem Rouille	150 zł
Troć fiordowa z kawiozem i warzywami noisette	120 zł
Turbot z topinamburem i czarnym kawiozem	175 zł
Konfitowany polik wołowy z kremowym banosem	130 zł
Żeberka pieczone w miodzie	100 zł
Pierś z kaczki z mini marchewką i sosem Porto	110 zł
Medalion z polędwicy wołowej od Szefa kuchni	165 zł
Comber jagnięcy z emulsją z czarnego czosnku	185 zł

STEKI

*Cena za steki jest ceną za 100 g.
Każdy stek ma inną wagę.
O szczegóły prosimy pytać kelnera.*

Stek Rib Eye sezonowany	100 g / 95 zł
Stek Striploin sezonowany	100 g / 90 zł

DODATKI

Ziemniaki francuskie	25 zł
Puree ziemniaczane	25 zł
Warzywa grillowane	35 zł
Sezonowy dodatek	30 zł

DESERY

Pistacjowy «Napoleon»	50 zł
Sacher z czekoladą mleczną i pomarańczą	47 zł
Galicyski «Kijów»	47 zł
Ulubiony deser Pastry szefa	47 zł

* Przy rezerwacji od 4 osób doliczamy do rachunku serwis w wysokości 12,5% wartości zamówienia.

* Informacje o alergenach dostępne są u obsługi.