

jeden

Wyśmienitą 3-daniową kolację

PRZYSTAWKA:

KREM SZPARAGOWY (200ml)

oliwa z czosnku niedźwiedziego / grzanki

LUB

MARYNOWANY MATJAS (100g)

humus buraczany / kwaśna śmietana / ciemne pieczywo / jabłko / oliwa pietruszkowa / koper / marynowana rzodkiew

DANIE GŁÓWNE:

TAGIATELLE SZPINAKOWE

krewetki / sos cytrynowy / oliwki / pomidory koktajlowe / kapary / papryka / koper

LUB

BURGER WOŁOWY (200/180g)

domowa bułka / salsa jalapeño / sałata rzymska / pomidor / sos dijon / cheddar / piklowany ogórek

DESER:

SUFLET CZEKOLADOWY (120g)

słony karmel / orzechy rozmarynowe / lody waniliowe

LUB

SERNIK NEW YORK (200g)

sos malinowy

3 course menu

APPETIZER:

CREAM OF ASPARAGUS (200ml)

wild garlic oil / croutons

OR

MARINATED HERRING (100g)

beet hummus / sour cream / dark bread / apple / parsley oil / dill / marinated radish

MAIN COURSE:

SPINACH TAGIATELLE

shrimp / lemon sauce / olives / cherry tomatoes / capers / bell pepper / dill

OR

BEEF BURGER (200/180g)

homemade bun / jalapeño salsa / romaine lettuce / tomato / dijon sauce / cheddar / pickle

DESSERT:

CHOCOLATE SOUFFLÉ (120g)

salted caramel / rosemary nuts / vanilla ice cream

OR

NEW YORK CHEESECAKE (200g)

raspberry sauce