

# Walentynkowe Menu Degustacyjne

(min. 2 osoby)

## Francuska zupa cebulowa

Białe wino | rozmaryn i tymianek | grzanka z czarnym czosnkiem,  
oliwą rozmarynową i wegańskim parmezanem

...

## Grillowany karczoch na rzodkwi arbuzej

Pasta z suszonych pomidorów, kaparów i kremowego „serka” | daktyle |  
kiełki pora | puder z orzechów włoskich

## Tartaletka rozmarynowo-oliwkowa

Pasta z kremowego wegańskiego serka | tapenade z czarnych oliwek,  
natki pietruszki, kaparów i czosnku | liść nori | wegański tuńczyk | sos Teriyaki

## Carpaccio z arbuza i figi

Mus malinowy | pesto pistacjowe | „feta” | emulsja balsamiczno-malinowa |  
bazylią | puder z pistacji

...

## Gnocco wypełnione grzybami

Sos z borowików, kurek i grzybów Portobello | emulsja balsamiczno-truflowa |  
przeżrębek z boczniaka królewskiego | chips z ziemniaka i natki pietruszki

## Pieczona sałata rzymska

Oliwa czosnkowa | orzechy pekan | rodzynki | mus jogurtowy z chipotle,  
tymiankiem, czosnkiem, pistacjami i limonką

## Pałeczka z mięty, komosy ryżowej i zielonego groszku

Sojonez miętowo-kolendrowy | świeża kolendra

...

## Sorbet cytrynowy

...

*Do wyboru:*

## Ryba z jackfruita

Liście nori | sos koperkowy | cytrynowe purée z zielonego groszku i edamame | purée z marchwi i  
batatów | kiełki rzodkiewki | koperek

## Drukowany stek 3D

Marynowany w czerwonym winie | purée z topinamburu | wegański demi-glace | zielone szparagi |  
coulis wiśniowe na czerwonym winie | wegański bekon | nasturcja i szczaw krwisty

...

## Kostka z masła orzechowego i czekolady z kremem lotus

Sos malinowy | świeże maliny | biała czekolada

## Sorbet malinowy

Malinowo-balsamiczny kawior | Figa | Dragon Fruit

**Cena: 235 zł lub 265 zł za osobę (opcja z drukowanym stekiem)**