momma 2
VEGAN FOOD

MENU GRUPOWE 1

Do podziału:

Foie gras z soczewicy i trufli
podany z chrupiącym pieczywem

Edamame z labneh
podane z czerwoną marynowaną cebulą i pieczywem

Tatar z buraka i suszonych pomidorów, podany
z marynowanymi grzybami Shimeji,
truflowym aioli, wegańskim „parmezanem", szczypiorkiem i
pieczywem (na zimno)

***

Do wyboru:

Kalafior panierowany podany w sosie
migdałowo-szafranowym z ryżem pulao **GF**

„Kaczka" w sosie słodko-kwaśnym z warzywami,
podana z ryżem basmati

Cena: 95 zł za osobę (lub z zupą dnia w cenie 115 zł za osobę)

momma 2
VEGAN FOOD

MENU GRUPOWE 2

Do podziału:

Foie gras z soczewicy i trufli
podany z chrupiącym pieczywem

Edamame z labneh
podane z czerwoną marynowaną cebulą i pieczywem

Tatar z buraka i suszonych pomidorów, podany
z marynowanymi grzybami Shimeji,
truflowym aioli, wegańskim „parmezanem", szczypiorkiem i
pieczywem (na zimno)

***

Do wyboru:

Kalafior panierowany podany w sosie
migdałowo-szafranowym z ryżem pulao **GF**

„Kaczka" w sosie słodko-kwaśnym z warzywami,
podana z ryżem basmati

***

Tiramisu o smaku kremu Lotus

Pannacotta z sosem z marakui

Cena: 123 zł za osobę (lub z zupą dnia w cenie 139 zł za osobę)

momma 2
VEGAN FOOD

MENU GRUPOWE 3

Zupa dnia

***

Do podziału:

Foie gras z soczewicy i trufli
podany z chrupiącym pieczywem

Edamame z labneh
podane z czerwoną marynowaną cebulą i pieczywem

Tatar z buraka i suszonych pomidorów, podany
z marynowanymi grzybami Shimeji,
truflowym aioli, wegańskim „parmezanem", szczypiorkiem
i pieczywem (na zimno)

***

Drukowany Stek 3D
marynowany w czerwonym winie, podany z puree z batatów,
królewskim boczniakiem, kukurydzą,
broccolini i sosem z zielonego pieprzu

Stek z kalafiora 2.0
marynowany w miso na puree ze słodkich ziemniaków, podany z
sosem śmietanowo-limonkowym, domowym pesto, broccolini,
chipsem z batata, granatem i pestkami dyni. **GF**

***

Do wyboru:

Tiramisu o smaku kremu Lotus

„Sernik" z sosem czekoladowym i sorbetem z truskawki

Cena: 199 zł za osobę