

# Menu walentynkowe

Propozycja 1.

## Koktajle

### GIN KISS

Gin/ truskawki / Likier Pomarańczowy  
lub

### KIR IMPERIAL

Chambord / Prosecco  
lub

### STRAWBERRY KISS

Truskawka / Cytryna / Mięta / Lód Kruszony

## AMUSE BOUCHE

Przegrzebek/confitowany ziemniak/papryka wędzona/masło z koperkiem

## PRZYSTAWKA

Gambas / pieczona szalotka / wino / concase / lubczyk

## DANIE GŁÓWNE

Polędwica rossini / foie gras / szpinak / madera

## DESER

Mascarpone /truskawka/maślana rurka /kokos

200 zł/os

## Rekomendacja win do dań menu walentynkowego

Domaine Fanny Sabre, Bourgogne Aligote, Burgundia, Francja, 2018 – 150 ml

Claude Riffault, Sancerre, Dolina Loary, Francja, 2019 – 150 ml

R. López De Heredia, Viña Tondonia, Reserva, Rioja, Hiszpania 2009 – 150 ml

Homoky, Forditas, Tokaj-Tallya, Tokaji, 2013 – 70 ml

150 zł/os

# Menu walentynkowe

Propozycja II.

## Koktajle

### GIN KISS

Gin/ truskawki / Likier Pomarańczowy  
lub

### KIR IMPERIAL

Chambord / Prosecco  
lub

### STRAWBERRY KISS

Truskawka / Cytryna / Mięta / Lód Kruszony

## AMUSE BOUCHE

Przegrzebek / confitowany ziemniak / papryka wędzona / masło z koperkiem

## PRZYSTAWKA

Kozi ser / ocet / truskawka / pini / pachnotka

## DANIE GŁÓWNE

Brioche / ośmiornica / chrust z pora / chutney ananas

## DESER

Mascarpone / truskawka / maślana rurka / kokos

200 zł/os

## Rekomendacja win do dań menu walentynkowego

Domaine Fanny Sabre, Bourgogne Aligote, Burgundia, Francja, 2018 – 150 ml

Claude Riffault, Sancerre, Dolina Loary, Francja, 2019 – 150 ml

Mac Forbes, EB 60, Aromanticism, Riesling/Gewurztraminer,

Yarra Valley, Australia, 2020 – 150 ml

Homoky, Forditas, Tokaj-Tallya, Tokaji, 2013 – 70 ml

150 zł/os