

— *Menu Walentynkowe* —

Tatar z łososia podany na guacamole z grzanką czosnkową

Salmon tartare served on guacamole with garlic toast

37 zł

Krem z selera z chipsem ziemniaczanym i oliwą truflową

Celery cream with potato chips and truffle oil

27 zł

**Polędwiczka wieprzowa sous vide
podana z sosem borowikowym oraz ravioli szpinakowym**

Pork tenderloin sous vide
served with boletus sauce and spinach ravioli

67 zł

Kruszona beza z kremem mascarpone i konfiturą z wiśni

Crushed meringue with mascarpone cream and cherry jam

25 zł