

M E N U

— W A L E N T Y N K O W E —

Kolacja dla 2 osób

120 zł/osoba

Amuse-bouche

avocado/mango/humus z buraka/płatki róży
avocado/mango/beetroot hummus/rose petals

Zupa/Soup

pieczona papryka/pomidor/czekolada deserowa/kokos
roasted pepper/tomatoes/semi-sweet chocolate/coconut

* 7, 9

Danie główne / Main dish

kurczak kukurydziany/imbir/pomarańcza/miód/sernik z pasternaka
suszone maliny/marchewki mini

corn-fed chicken/ginger/oranges/honey/parsnip cheesecake
dried raspberries/baby carrots

* 3, 7

lub/or

dorsz/panko/natka pietruszki/batat/korzeń pietruszki/olej rydzowy
cod/panko/parsley tops/sweet potatoes/parsley root/camelina oil

* 1, 4

Deser / Dessert

biała czekolada/mus czekoladowy/amaretto - Mus truskawkowy/słony karmel
white chocolate/chocolate mousse/amaretto - Strawberry mousse/salted caramel

* 1, 3, 7, 8

kieliszek wina
glass of wine

* 12

Menu obowiązuje w dniu 14 luty 2019
The menu is valid on February 14, 2019

*Alergeny/Allergens

1. Zboża zawierające gluten / Cereals containing gluten
3. Jaja i produkty pochodne / Eggs and products thereof
4. Ryby i produkty pochodne / Fish and products thereof
7. Mleko i produkty pochodne / Milk and products thereof
8. Orzechy, tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie... /
Nuts, i.e. almonds, hazelnuts and walnuts
9. Seler i produkty pochodne / Celery and products thereof
12. Dwutlenek siarki i siarczany / Sulfur dioxide and sulphites

 — Danie wegetariańskie / Vegetarian dish

 — Danie wegańskie / Vegan dish

art
restauracja i kawiarnia