

MENU WALENTYNKOWE
VALENTINE'S MENU
14.02.2019

APERITIF

Prosecco 150ml

PRZYSTAWKA / STARTER

Carpaccio wołowe z rukolą, parmezanem i pieczarką, skropione oliwą truflową

Beef carpaccio with rocket salad, parmesan cheese, mushroom and truffle oil

Prosciutto z melonem podane na szpinaku baby z sosem balsamicznym

Prosciutto with melon, baby spinach and balsamic sauce

Tatar z łososia z szalotką, kaparami, filetowanym pomelo i koperkiem

Salmon tartare with shallots, capers, pomelos filleted and dill

ZUPA / SOUP:

Aromatyczny krem z palonej papryki z ziołową grzanką

Aromatic roasted peppers creamy soup with herbal toast

Włoska zupa Minestrone

Italian Minestrone soup

DANIE GŁÓWNE / MAIN DISH:

Łosoś w migdałach na szpinaku z sosem truskawkowym

Salmon with almonds, spinach and strawberry sauce

Rostbef PEPE VERDE z puree ziemniaczanym i zapiekany pomidorem koktajlowym

PEPE VERDE beef steak with potato puree and roasted cocktail tomato

Mule po marynarsku / małże w białym winie z szalotką oraz pietruszką i kolendrą/

Mussels in white wine with shallots, parsley and coriander

DESER/ DESSERT:

Deser Tiramisu

Tiramisu dessert

Sernik z prażonym popcornem

Cheesecake with roasted popcorn

Crème brûlée z leśnymi owocami

Crème brulee with forest fruits

PRICE: 109 PLN / person



KAZIMIR
FOOD & DRINK