



# MENU

## Aperitif

Sorbet&Sparkle

## Przystawka

Tatar z gęsiny z marynatami  
i grzanką

## Zupa

Autorska zupa cytrynowa  
z łososiem confit

## Danie Główne do wyboru

Pieczona perliczka faszerowana  
gruszką i morelami podana  
z karmelizowanymi warzywami  
i kaszą bulgur

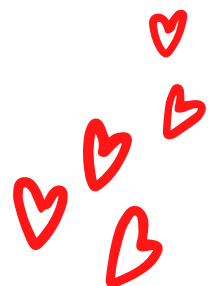
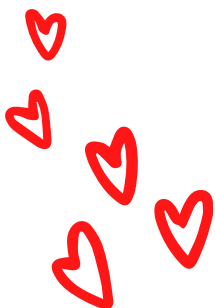
lub

Opiekany okoń morski  
z sosem rakowym podany  
z warzywami julienne  
i szpinakowym au gratin

## Deser

Czekoladowa terrina z konfiturą  
z czarnej porzeczki

Cena od Osoby **199** PLN





# MENU WEGETARIAŃSKIE

## Aperitif

Sorbet&Sparkle

## Przystawka

Ravioli z serem ricotta  
i szpinakiem

## Zupa

Autorska zupa cytrynowa  
z oliwą ziołową

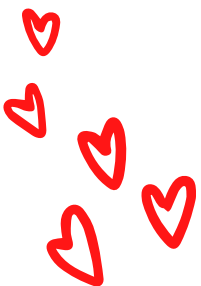
## Danie Główne

Risotto z grzybów leśnych  
z nutą truflową

## Deser

Czekoladowa terrina z konfiturą  
z czarnej porzeczki

Cena od Osoby **179** PLN





## Dodatkowe informacje:

Aperitif będzie podany w formie bufetu do samodzielnego skomponowania i dostępny bez limitu

Podczas kolacji  
odbędzie się  
Walentynkowa Zabawa!

