

MENU Walentynkowe

Wersja mięso / ryba

1. SPOJRZENIE

Ostryga Gillardeau No. 3

granita z czerwonej pomarańczy i szampana / ikra łososa / shiso

2. ZAUCZENIE

Ceviche z krewetki argentyńskiej

pistacje / mascarpone / filo

3. DOTYK TO BLISKOŚĆ

Bocznik Królewski

veloute z topinamburu / majonez czarny czosnek / emulsja truflowa / wędzony miód gryczany / orzech laskowy

4. ZAUFANIE TO STABILNOŚĆ I RÓWNOWAGA

Tataki z polędwicy wołowej

chleb razowy / marynowana marchew / szalotka / crunch z boczku

5. INTYMNOŚĆ

Comber Jagnięcy

purre z kalafiora / sos demi glace z jałowcem / chutney z wiśni i prażonych migdałów

Ossobuco z jelenia (OPCJA LIMITOWANA)

purre z kalafiora / sos demi glace z jałowcem / chutney z wiśni i prażonych migdałów

6. PASJA

Łosoś

sos Beurre Blanc / karmelizowany por / marynowany pieprz

7. PO PROSTU MIŁOŚĆ

Czekolada w trzech odsłonach

lody malinowe z hibiskusem / likier Amaretto / kruszonka migdałowa

ArtBistro
by progres