

MENU Walentynkowe

Wersja wege

1. SPOJRZENIE

Pieczony por

cream fresh z limonką i chilli / kolendra / chrust z prażonej cebulki

2. ZAUCZENIE

Pieczony burak w wędzonej soli

pistacje / trufla / 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

Pieczone pomidory w kremie balsamicznym

śliwka suszona / wędzona Scamorza / Nori / chleb razowy / szalotka

5. INTYMNOŚĆ

Gołąbki z kaszy kuskus z suszonymi pomidorami i szpinakiem

karmelizowany por / sos Beurre Blanc z zielonym pieprzem

6. PASJA

Gratin z truflą

purre z kalafiora / chutney z wiśni i prażonych migdałów / wege demi glaze z jałowcem

7. PO PROSTU MIŁOŚĆ

Czekolada w trzech odsłonach

lody malinowe z hibiskusem / likier Amaretto / kruszonka migdałowa

ArtBistro
by progres