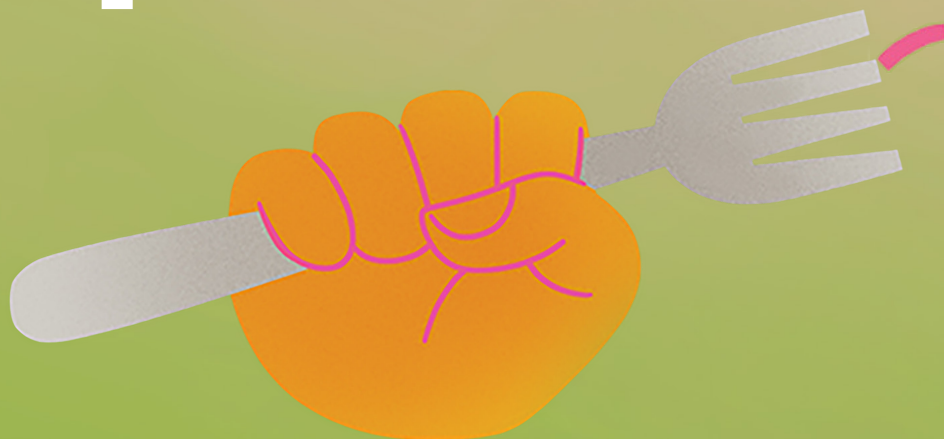


RestaurantWeek powraca!



Poznaj nasze menu 04.03-17.04

MENU MIĘSNE

PRZYSTAWKA:

Rillettes z gęsi i chilli | tostowana brioche
| wiśnie w calvadosie
| listki świeżych ziół

DANIE GŁÓWNE:

Biodrówka jagnięca sous vide w sosie
bordoskim | puree chrzanowe
| kwaszone cebulki | fasolka edamame

DESER:

Crepes Suzette

MENU WEGETARIAŃSKIE

PRZYSTAWKA:

Tatar z pieczonych pomidorów |
vegańskie żółtko z solą kala namak |
kremowa emulsja miso-sezamowa |
grzanki czosnkowe

DANIE GŁÓWNE:

Lazagnetta dyniowa w truflowym
beszamelu | ser gruyere |
mleczna pianka z pieczonego czosnku

DESER:

Crepes Suzette

Rezerwuj na

RestaurantWeek.pl