

## MENU WALENTYNKI:

### DLA NIEJ

#### Przystawka:

Ostryga, kawior, soliród

#### Zupa:

Krem homarowy, krewetka, tatar z fenkuła i mango, sezam szczypior

#### Danie główne:

Skrei, pasta sepia, mule, chilli, cherry

#### Deser:

Rurka z kremem, wanilia, malina, bita śmietana

### DLA NIEGO

#### Przystawka:

Tataki z kaczki, wanilia, sezam, fenkuł, mango, majonez homarowy

#### Zupa:

Rosół z bażanta, kluski lubczykowe, pasternak, pietruszka

#### Danie główne:

Polędwica wołowa, puree, chrzan, szparagi, chilli, beurre blanc

#### Deser:

Mini torcik, mus czekoladowy, wiśnia

## VALENTINE'S DAY MENU:

### FOR HER

#### Appetizer:

Oyster, caviar, sea beans (sapphire)

#### Soup:

Lobster bisque, shrimp, fennel and mango tartare, sesame, chives

#### Main course:

Skrei cod, sepia pasta (cuttlefish ink), mussels, chili, cherry tomatoes

#### Dessert:

Cream-filled pastry tube, vanilla, raspberry, whipped cream

### FOR HIM

#### Appetizer:

Duck tataki, vanilla, sesame, fennel, mango, lobster mayonnaise

#### Soup:

Pheasant broth, lovage dumplings, parsnip, parsley

#### Main course:

Beef tenderloin, purée, horseradish, asparagus, chili, beurre blanc

#### Dessert:

Mini cake, chocolate mousse, cherry