

Spędź cudowny wieczór i zaproś swoją Walentynkę  
na romantyczną kolację przy blasku świec.

Szef Kuchni Paweł Suchenek przedstawia specjalnie  
przygotowane menu:

*Spend a wonderful evening and invite your Valentine  
for romantic candlelight dinner.*

*Head Chef presents specially prepared menu:*

Carpaccio z tuńczyka z tapenade z czarnych oliwek

*Tuna carpaccio with black olives tapenade*

\*\*\*

Aksamitne cappuccino z raków

*Smooth crayfish cappuccino*

\*\*\*

Okoń morski na chrupiącej soczewicy z dodatkiem szpinaku  
i sosem z wolno pieczonych pomidorów

*Sea bass fillet served with crispy lentil, spinach and slowly roasted  
tomato confit sauce*

Lub/or

Pierś z kaczki, tarta jabłkowa, miodowe buraczki, żurawina  
i sos Żubrówkowy

*Baked duck breast, apple tart, honey-beetroot puree  
and "Żubrówka" sauce*

\*\*\*

Mille-feuille z malin i mascarpone

*Raspberry and mascarpone mille-feuille*

Kawa, herbata, napoje bezalkoholowe

*Soft drinks, coffee, tea*

*Cena 165 PLN od osoby*

*Price 165 PLN per person*

Każda para dostanie słodki walentynkowy upominek.

*Each couple gets a sweet Valentines gift.*

Rezerwacja stolika: tel: +48 22 58 48 77 1

*For table reservation call: +48 22 58 48 77 1*