



Menu Walentynkowe

14.02.2026 | Menu Mięsne

Amuse-bouche

CZEKOLADOWE PRALINY INSPIROWANE AFRODYZZAKAMI

ser: Comté AOP (30 m-cy) & figa | ser: Brillat-Savarin IGT & wiśnia | ser: Bleu d'Auvergne AOP & chilli

Przystawka I

OSTRYGA W TEMPURZE

truskawka | Barbaresco DOCG "Mondino", Piero Busso, 2022

Przystawka II

TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ

szalotka | zielony pieprz | awokado | 25-letni ocet balsamiczny | polski kawior Antonius Siberian 5*
pieczywo | masło | ser: Roquefort AOP

Danie główne I

"ZAKOCHANY KUNDEL"

makaron | cielęcina | czarna trufla | sos pomidorowy | ser: Parmigiano Reggiano DOP (24 m-ce)

Middle course

GRANITA Z SELERA NACIOWEGO

miód lipowy | imbir | herbata jaśminowa

Danie główne II

POŁĘDWICZKA Z JELENIA SOUS-VIDE

jелеń | burak czerwony | daktyl | malina | wiśnia | ziemniak | jabłko | demi-glace | kawa | wanilia
ser: Le Gruyère d'Alpage Vounetz AOP

Deser

CZEKOLADA BELGIJSKA & BANAN

fasola tonka | czekolada | banan | biszkopt red velvet | lody mleczne | ser: Bleu d'Auvergne AOP

Petit Fours

ROŻEK Z MUSEM SEROWYM I MALINAMI

ORZESZEK Z NUGATEM

KRÓWKA Z KARDAMONEM



MICHELIN 2025