



Menu Walentynkowe

14.02.2026 | Menu Wegetariańskie

Amuse-bouche

CZEKOLADOWE PRALINY INSPIROWANE AFRODYZJAKAMI

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

Przystawka I

BOCZNIK W TEMPURZE

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

Przystawka II

PIECZONY SELER

szalotka | zielony pieprz | awokado | 25-letni ocet balsamiczny | kawior z wodorostów | pieczywo | masło
ser: Roquefort AOP

Danie główne I

"ZAKOCHANY KUNDEL"

makaron | tofu | ciecierzycy | 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

PIECZONY BURAK

burak czerwony | daktyl | malina | wiśnia | ziemniak | jabłko | wege 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