

2024

Valentine's Dinner



Gardens
BY
FORT

(01)

Set Menu

265 PLN / os

WELCOME DRINK

Kieliszek Prosecco
Ca Tullio Prosecco extra z granatem

PRZYSTAWKA

jedna do wyboru

Ostrygi / tempura / czosnek niedźwiedzi

Tatar wołowy / ponzu / creme fraiche/ roszponka

Tartaletka / boczniak mikołajkowy/ okra / estragon

ZUPA

Zupa rakowa z przegrzebkami

DANIE GŁÓWNE

jedno do wyboru

Biodrówka jagnięca / brokuł gałązkowy / coulis paprykowy / trybula

Dorsz skrei / sos ziołowy / rzepa arbuzowa

Raviolo / ricotta / żółtko / pieczony ziemniak

DESER

jeden do wyboru

Karpotka / czekolada

Canollo / pistacje / nagietek

(02)

Set Menu

335 PLN / os

WELCOME DRINK

Kieliszek Prosecco
Ca Tullio Prosecco extra z granatem

PRZYSTAWKA

jedna do wyboru

Ostrygi / tempura / czosnek niedźwiedzi
Wino 75ml: riesling Wachtenburg classic

Tatar wołowy / ponzu / creme fraiche/ roszponka
Wino 75ml: Gruber Roschitz Gruner Veltliner

Tartaletka / bocznik mikołajkowy/ okra / estragon
Wino 75ml: chardonnay/viognier In Situ Signature

ZUPA

Zupa rakowa z przegrzebkami

DANIE GŁÓWNE

jedno do wyboru

Biodrówka jagnięca / brokuł gałązkowy / coulis paprykowy / trybula
Wino 75ml: In Situ Reserva Cabernet Sauvignon

Dorsz skrei / sos ziołowy / rzepa arbuzowa
Wino 75ml: Cantina Bolzano Pinot Grigio

Raviolo / ricotta / żółtko / pieczony ziemniak
Wino 75ml: chardonnay/viognier In Situ Signature

DESER

jeden do wyboru

Karpotka / czekolada
Wino 75ml: muscat d'asti Lodali

Canollo / pistacje / nagietek
Wino 75ml: muscat d'asti Lodami

Koktajle walentynkowe

STRAWBERRY MARGARITA – 32 PLN

Biała tequila / likier cointreau / truskawki

HIBISCUS SOUR – 36 PLN

Wódka Baczewski / aperol / napar z hibiskusa

