

# Walentynki

menu degustacyjne Gardens by Fort

## Przystawka

Tuńczyk / avocado / tapioka

*Tuńczyk tataki, quacamole, tapioka, freeze, chutney z cebuli*

## Zupa

Mule / szparagi / lubczyk

*Bisque z owoców morza, krewetki, zielone szparagi, oliwa lubczykowa, creme fraiche*

## Danie główne I

Lucjan / marchew / brokuł

*Pieczony Lucjan, coulis z marchwi i imbiru, dziki brokuł, yuzu, ziemniak truflowy*

## Danie główne II

Wołowina / seler / bok choy

*Polędwica wołowa, mus z selera, opiekany bok choy, mikro burak, dauphine ziemniaczane, sos Porto*

## Deser

Czekolada / bazyliia / ananas

*Pieczona czekolada, sorbet z tajskiej bazylii, espuma z ananasa i chilli, parfait cytrynowe*

249 zł / osoba

Gardens  
BY  
FORT

# Walentynki

menu degustacyjne z wine pairingiem Gardens by Fort

## Przystawka

Tuńczyk / avocado / tapioka

*Tuńczyk tataki, quacamole, tapioka, freeze, chutney z cebuli*

*wino: Enate Chardonnay*

## Zupa

Mule / szparagi / lubczyk

*Bisque z owoców morza, krewetki, zielone szparagi, oliwa lubczykowa, creme fraiche*

*wino: Kung Fu Riesling*

## Danie główne I

Lucjan / marchew / brokuł

*Pieczony Lucjan, coulis z marchwi i imbiru, dziki brokuł, yuzu, ziemniak truflowy*

*wino: Gruner*

## Danie główne II

Wołowina / seler / bok choy

*Polędwica wołowa, mus z selera, opiekany bok choy, mikro burak, dauphine ziemniaczane, sos Porto*

*wino: Malbec Zuccardi*

## Deser

Czekolada / bazylia / ananas

*Pieczona czekolada, sorbet z tajskiej bazylii, espuma z ananasa i chilli, parfait cytrynowe*

*wino: Antichello Prosecco*

**349 zł / osoba**