



## **MENU WALENTYNKOWE (ZESTAW I) – 65 Zł / osoba**

### **Przystawka**

Bruschetty z pomidorami

### **Zupa**

Krem z pieczonych buraków z mlekiem kokosowym

### **Danie główne**

Połudwiczki z dorsza na parze z gremolatą i salsą z zielonych warzyw

### **Deser**

Crème Brulee – delikatny francuski krem z warstwą karmelu

### **Seans w grocie solnej**

## **MENU WALENTYNKOWE (ZESTAW II) – 65 Zł / osoba**

### **Przystawka**

Bruschetta z avocado i ogórkiem

### **Zupa**

Krem z pomidorów i pieczonej papryki

### **Danie główne**

Wołowina duszona w czerwonym winie z puree buraczkowym

### **Deser**

Mus z białej i czarnej czekolady

### **Seans w grocie solnej**



## MENU WALENTYNKOWE (ZESTAW III) – 115 Zł / osoba

### Przystawka

Carpaccio z polędwicy wołowej z parmezanem i oliwkami

### Zupa

Aromatyczna zupa bouillabaisse z owocami morza i rybami

### Danie główne

Kolekcja grillowanych owoców morza (krewetki w całości z grilla, małże mule z winno- śmietanowym dressingiem, małże zielone nowozelandzkie z winno – pomidorową marynatą, kalmary z grilla, ośmiorniczki z grilla)

### Deser

Tiramisu – aromatyczny deser z mascarpone i likierem Amaretto

### Seans w grocie solnej