



*Nie ma bardziej szczerzej miłości,
niż miłość do jedzenia*

~George Bernard Shaw



*Walentynki w
Portofino*



Menu



Przystawki

- | | |
|--|-------|
| Sushi z łososiem teryaki, marynowaną rzepą i warzywami | 36 zł |
| Gamberoni dello chef – krewetki w aksamitnym sosie pieczarkowym z dzikim ryżem | 55 zł |
| Tatar ze świeżej wołowiny z marynowanymi borowikami, cebulką, żółtkiem i pieczywem | 39 zł |

Zupy

- | | |
|---|-------|
| Delikatny krem z pomidorów z grzanką serową | 14 zł |
| Aromatyczny krem z borowików z posypką z orzechów i mikroliściami | 25 zł |

Dania główne

- | | |
|--|-----------------------------|
| Cordon bleu – panierowany kotlet zawijany w szynkę i ser w sosie pieczarkowym | 38 zł |
| Konfitowane udko z kaczki z sosem żurawinowym i gnocchi | 64 zł |
| Stek rib eye z pieczonymi warzywami korzeniowymi i masłem ziołowym | 59 zł |
| Kolekcja grillowanych owoców morza | mała 109 zł,
duża 149 zł |
| <small>Grillowane krewetki w specjalnej marynacie, kalmary w chrupiącym cieście, małże, ośmiorniczki, kalmary z grilla, pieczywo czosnkowe</small> | |
| Filet z łososia na zielonych szparagach i puree z groszku | 78 zł |

Desery

- | | |
|---|-------|
| Tiramisu – włoski deser z serka mascarpone i biszkoptów nasączonych espresso | 20 zł |
| Creme brulee – francuski deser z kremem waniliowym i karmelem z sosem malinowym | 16 zł |

Do każdego stolika dołączamy voucher na jeden dzień naszej diety pudełkowej.

Zapraszamy na kolację z wyselekcjonowanym winem.