

MENU

WALENTYNKOWE

DLA NIEJ

AMUSE-BOUCHE

PRZYSTAWKA

Krewetki w panco

krewetki smażone,
kompresowany melon,
kolendra, mięta, dymka,
roszponka, oliwa cytrynowa,
ketchup z ananasa z chili

AL: JA, GL, OM

DANIE GŁÓWNE

Filet z perliczki sous vide

perliczka, kasza pęczak z
mascarpone i grana padano,
marchew, puree z marchewki,
sos grzybowy

AL: LA, GO

DESER

Serce

Mus ananasowy z belgijską
białą czekoladą, żelka
truskawkowa
z malibu, kawior pina colada,
żel z marakui

AL: JA, LA, GL

DLA NIEGO

AMUSE-BOUCHE

PRZYSTAWKA

Carpaccio wołowe

polędwica wołowa, winegret
balsamiczny, grana padano,
cebulka piklowana, czerwony
pieprz, roszponka, pieczywo

AL: GL, LA

DANIE GŁÓWNE

Tomahawk wieprzowy

schab z kością, musztarda,
kruszonka orzechowa z szalwią
i grana padano, ziemniak
truflowy i ziemniak ratte, boczek,
dziki brokuł bimi, sos śmietanowy
z serem Pecorino

AL: GO, LA, GL, OR

DESER

Usta

mus z czekolady karmelowej z
whisky, wiśnia w karmelu,
prażynka z gorzkiej czekolady, żel
hibiskus z chili, kawior
karmelowy z whisky

AL: JA, LA, GL

27th
floor

299 zł od osoby

MENU

WALENTYNKOWE

VEGE

AMUSE-BOUCHE

PRZYSTAWKA

Falafel z fasolą edamame

hummus z czerwonej soczewicy z curry, prażony
słonecznik, olej sezamowy, piklowane pomidorki
cherry, rukola

AL: SŁ, SE, GL

DANIE GŁÓWNE

Pieczone grzyby portobello

portobello, smardze smażone, puree z selera, por,
migdały, oliwa estragonowa

AL: MI

DESER

Love

mus na mleku kokosowym z pieczonym jabłkiem,
želka z owoców leśnych, chips karmelowy, owoce,
ciastko cytrynowe

27th
floor

299 zł od osoby