

pod **Frédra** RESTAURACJA

Menu Walentynkowe na Romantyczne Spotkanie przy Świecach

Na dobry początek prosto ze słonecznej Italii

Kieliszek włoskiego Prosecco dla wzmocnienia apetytu

Przystawki na półmiskach, do podziału dla dwojga podane

Wykwintne trio rozmaitych, acz klasycznych tatarów

*Tradycyjny z polędwicy wołowej z jajkiem, pikłami i przyprawami
Bałtycki ze świeżego fileta z łososia z kaparami, świeżym koperkiem i szalotką
Wegetariański z pieczonych czerwonych buraczków okraszonych owczym serem
Pieczywo z pieca na ciepło podane, wiejskie maselko osełkowe*

Danie główne

także dla wspólnej biesiady w mniejszych kawałkach na półmiskach serwowane

*Kaczką pieczoną w jabłkach (2 udka), podana z konfiturą z żurawiny
Świeżo wykrojony stek z polskiego rostbefu z prawdziwego grilla węglowego
Połędwiczki wieprzowe z grilla węglowego w sosie z podgrzybków i śmietany*

Domowe kopytką podsmażane na patelni – ręcznie robione

Grillowane ziemniaki, pachnące jesiennym ogniskiem

Ziemniaki smażone na patelni z aromatycznym rozmarynem i przyprawami

Cztery sałaty – mix zielonych witamin

(sałata strzebiasta, lodowa, rucola, roszponka, ogórek, pomidorki, cebulka, oliwki... sok z cytryny, oliwa, przyprawy)

Romantyczne Słodkości dla Miłości

Śmietankowy deser a'la Panna Cotta (dla dwojga do podziału)

podany jak jeden spektakl, lecz w trzech odsłonach, z trzema, różnymi sosami:

ze świeżych malin, z kolonialnym waniliowym oraz z gęstą czekoladą

Prawdziwie włoską kawą do wyboru wedle upodobania (espresso, americano, mleczna etc.)

Cena zestawu: 249 zł/osobę



Serdecznie polecam!!!

Szef kuchni- Mariusz Ratajczak