



**POLECAMY WINA BIAŁE:**

Martini Prosecco 75 cl 55,-  
Gancia Prosecco 20 cl 20,-  
(wytrawne)

Mapu Sauvignon Blanc/Chardonnay  
Chile 75 cl 55,-  
(wytrawne) 15 cl 13,-

**POLECAMY WINA RÓŻOWE:**

Mas Rabell Rosado 75 cl 55,-  
DO Catalunya, 15 cl 13,-  
(lekko wytrawne)

**POLECAMY WINA CZERWONE:**

Canyon Road Pinot Grigio 75 cl 45,-  
California, USA 15 cl 10,-  
(lekko wytrawne)

Canyon Road Merlot 75 cl 45,-  
California, USA 15 cl 10,-  
(lekko wytrawne)

Trivento Sweet Malbec 75 cl 50,-  
Mendoza, by Trivento 15 cl 12,-  
(słodkie)

**SAŁATY:**

Salaty / krewetki / cytrusy / mango  
29,00 pln

Salaty / kozi ser / pomidor / migdały / vinaigrette  
29,00 pln

**Menu Walentynkowe**

**PRZEKĄSKI ZIMNE:**

Podwędzany tatar ze strusia / dijon /  
puder z borowików  
29,00 pln

Tatar wołowy / siekana cebulka / marynaty /  
majonez z podgrzybków  
26,00 pln

Carpaccio z gęsi / oliwa tymiankowa / kurki  
19,00 pln

**ZUPY:**

Krem z salsefii / oliwa z czarnuszki  
11,00 pln

Zupa rybna / cointreau  
11,00 pln

**DANIA GŁÓWNE:**

Udo kacze confit / porzeczka / chili / bieluga  
35,00 pln

Ravioli z ricottą i szpinakiem / sos z pieczonej  
papryki i bakłażanów / bursztyn  
29,00 pln

Polędwiczka wieprzowa / pate / marchew / imbir  
31,00 pln

**DESERY:**

Fondant czekoladowy / karmelizowany ananas /  
sorbet jagodowy / płatki róż  
13,00 pln

Mus różany / jagody / kawior prosecco  
13,00 pln