

SZEF KUCHNI POLECA

Chef recommends

Kwiaty cukinii w tempurze nadziewane ricottą z ziołami, chutney owocowy [2 szt] -v	45,00
Tempura fried zucchini flowers stuffed with ricotta cheese and herbs, fruits chutney /2pcs/	
Szparagi z sosem holenderskim, orzeszki pini, kompresowane jabłko, puder z estragonu [120g] -v	48,00
Asparagus with hollandaise sauce, pine nuts, compressed apple, tarragon powder.	
Krem z żółtej papryki, pieczony kalafior, estragon [300g] -v	32,00
Yellow pepper cream soup, roasted cauliflower, tarragon.	
Grillowana papryka Ramiro nadziewana makaronem orzo z warzywami, sos beurre blanc, oliwa z wędzonej papryki [200g] -v	49,00
Grilled Ramiro peppers stuffed with orzo pasta and vegetables, beurre blanc sauce, smoked pepper olive oil.	
Spaghetti z tuńczykiem, oliwki Kalamata, karczoch, szczypiorek, migdały, pangrattato cytrynowe, sos winno-maślany [170g]	53,00
Spaghetti with tuna, Kalamata olives, artichoke, chives, almonds, lemon breadcrumbs, wine and butter sauce.	
Pizza Szparagowa – sos serowy, szparagi grillowane, biała mozzarella, parmezan, migdały -v	56,00
Asparagus pizza - cheese sauce, grilled asparagus, mozzarella and parmigian cheese, almonds.	
Pizza Gamberetti – sos pomidorowy, mozzarella, krewetki z chili, cukinia, pomidor cherry, pesto pietruszkowe	58,00
Pizza Gamberetti- tomato sauce, mozzarella cheese, shrimps with chili, zucchini, cherry tomato, parsley pesto	
Semifreddo migdałowe, kawowy krem z likierem Baileys, tatar z truskawek, palona czekolada [125g]	34,00
Almond semifreddo, coffee cream with Baileys liqueur, strawberry tartare, roasted chocolate.	