



menu dla dwojga nieśmiałych ptci odmiennej
na

DZIEŃ ŚW. WALENTEGO

Wątróbki z królika marynowane w Mi Don i imbirem na grzance

Jedno czerwone chili nadziewane waniliowym mascarpone

Krem z topinambura z matzami Św. Jakuba

Pieczone żeberka cielęce

jedno słodkie i delikatne podlewane krupnikiem, drugie chrupkie z
whisky i czekoladą
na piure z selera z migdałami

Sałata na czerwono

Kardamonowa beza z musem malinowym i jabłkiem z sera ju