



Menu

PRZYSTAWKA

Tatar z łososia atlantyckiego z zielonym ogórkiem, awokado i chilli, kwaśna śmietana, ziołowe grzanki 42,00

Pieczony rostbeef medium, rukola, marynowane grzyby, majonez szczypiorkowy 42,00

Krewetki tygrysie z chorizo, czosnkiem, szalotką, pomidory koktajlowe, szczypiorek, białe wino, masło

Bagietka z pieca z masłem czosnkowym 58,00

Mule duszone z pomidorami, białe wino, czosnek, por, kolendra

Bagietka z pieca z masłem czosnkowym 58,00

ZUPA

Krem z pieczonego buraka z twarogiem wędzonym, puree ziemniaczanym i piklowanym selerem 28,00

Zupa rybna z owocami morza, z chilli i kolendrą 38,00

DANIE GŁÓWNE

Pieczony halibut, cytrynowe warzywa z krewetką królewską, kasza perłowa z chilli i kolendrą, dziki brokuł, marchew, szczypior, czerwona cebula, cukinia 84,00

Spaghetti al nero di seppia, z owocami morza ze szpinakiem, chilli, kaparami, pomidorami i świeżą natką 64,00

Udo kacze confit, cykorie z pomarańczami, tymiankowe kluski półfrancuskie 74,00

Stek z polędwicy wołowej, tłuczony zielony groszek, zielone szparagi w tempurze, sos z zielonym pieprzem, ziemniaki gratin 129,00

DESER

Czekoladowy naleśnik z kremem mascarpone, bitą śmietaną, i biszkoptem w aromacie kawy i rumu 26,00

Panna cotta cytrynowa, żel z pigwowca, powidła śliwkowe, kruszonka z płatków migdałowych i wiórków kokosowych 26,00

Sernik na ciemnym spodzie z kruszonką i malinami 26,00

Valentynki w Goscincu