

Candlelight Dinner Menu

STARTER I

OSTRYGA OYSTER

KAWIOR GIN-TONIC
GIN-TONIC CAVIAR

CAVA STARS RESERVA BRUT NATURE PERELADA, HISZPANIA
CAVA STARS RESERVA BRUT NATURE PERELADA, SPAIN

STARTER II

SZYJKI RAKOWE FLAMBIROWANE W GINIE GIN FLAMBÉED CRAWFISH NECK

Z MAJONEZEM ZIOŁOWO-CYTRYNOWYM Z KOLENDRA,
KAPARAMI ORAZ MARYNOWANĄ CYTRYNĄ
WITH HERB-LEMON MAYONNAISE WITH CORIANDER,
CAPERS AND PICKLED LEMON

ROSE CLASSIQUE LES QUATRE TOURS, FRANCJA
ROSE CLASSIQUE LES QUATRE TOURS, FRANCE

ZUPA SOUP

CHŁODNIK Z AWOKADO I WINOGRON CHILLED AVOCADO AND GRAPES SOUP

PIANA Z BAZYLIJ Z PUDREM Z OLIWEK
BASIL FOAM WITH OLIVE POWDER

GIN MARE, TRUSKAWKI, GORCZYCĄ DIJON,
LIMONKA ORAZ BITTERS POMARAŃCZOWY
GIN MARE, STRAWBERRIES, DIJON MUSTARD,
LIME AND ORANGE BITTERS

DANIE GŁÓWNE MAIN COURSE

DORADA MARYNOWANA W GINIE SEA BREAM MARINATED IN GIN

Z TABBOULEH, MUSEM Z ZIEŁONEGO OGÓRKA,
KOPER WŁOSKI, SELER ORAZ SOS MAŚLANO RYBNY
WITH TABBOULEH, CUCUMBER MOUSSE, FENNEL,
CELERY AND FISH BUTTER SAUCE

CHABLIS DOC DOMAINE DE VAUROUX, FRANCJA
CHABLIS DOC DOMAINE DE VAUROUX, FRANCE

DESER DESSERT

KREM KATALOŃSKI CATALAN CREAM

Z SOSEM SUZZETTE I MUSEM MANGO
WITH SUZZETTE SAUCE AND MANGO MOUSSE

GIN MARE, SHERRY DE JEREZ HOUSE BLEND,
GRAND MARNIER, BITTER




GIN MARE
MEDITERRANEAN GIN

Wszystkie ceny zawierają podatek VAT i przedstawione są w polskich złotych.
All prices are in PLN and are inclusive of VAT.