



W dniu 14 i 15 lutego w naszej restauracji przygotowaliśmy 3 daniowe menu. Dlatego abyśmy dokonali rezerwacji, prosimy o wybór jednej przystawki, jednego dania głównego i jednego deseru dla każdej z osób. Na Waszym miejscu zrobilibym rezerwację...

MENU WALENTYNKOWE 2020

Przystawki:

Carpaccio "Manzo" ½ porcji
Polędwica wołowa pokrojona cienko jak pergamin, z szalotką, nacią selera, kaparami, parmigiano regiano i oliwą z oliwek; 21⁹⁰

Zupa „Frutti di Mare”
Zupa rybna na wywarze z łososia z krewetkami, mulami i łososiem; 35⁹⁰

Tatar z łososia
Tatar z łososia z awokado i wasabi; 32⁹⁰

Dania główne:

Tuńczyk „Soprano”
Lekko wysmażony stek z tuńczyka z krewetką, warzywami w sosie z trawy cytrynowej z pierożkami faszerowanymi serem ricota i gruszką; Cena 59⁹⁰

Kotlety jagnięce „Waleczne serce”
Kotlety z nowozelandzkiej jagnięciny w tymianowo - rozmarynowym sosie na bazie demi-glace z warzywnym puree i balsamiczną sałatką z pomidorów; 89⁹⁰

Gicz cielęca „Prosecco”
Glazurowana gicz cielęca z risotto podlewany prosecco; 69⁹⁰

Frutti di Mare „Kapitana Nemo”
*Półmisek pełen owoców morza: krewetki Black Tiger 16/20, ośmiornica, przegrzebki, mule, kalmary, pieczywo.
Cena 129⁹⁰ dla 1 osoby / Cena 199⁰⁰ dla 2 osób*

Desery:

Suflet czekoladowy; 15⁹⁰
Tiramisu; 15⁹⁰

Rezerwacja miejsc tel. 730242429
mail: mossmarcin@gmail.com

