



KOLACJA WALENTYNKOWA - 2026

2026 VALENTINE'S DAY DINNER

Francja France

APERITIF APERITIF

Lampka wina do wyboru

A glass of wine of your choice

SELEKCJA WIN WINE SELECTION

Bouchard Pinot Noir – Vin de France – wytrawne dry

Bouchard Chardonnay – Pays d'Oc IGP – wytrawne dry

PRZYSTAWKA APPETISER

Małże św. Jakuba z grillowaną polentą, młodym szpinakiem i pomidorkami cherry, podane z aksamitnym sosem maślano-winnym oraz kiełkami groszku

Scallops with grilled polenta, baby spinach, and cherry tomatoes, served with a velvety butter-wine sauce and pea shoots

ZUPA SOUP

Klasyczna paryska zupa cebulowa z chrupiącą grzanką, zapieczona z parmezanem i wykończona prażonymi kaparami

Classic Parisian onion soup with a crispy croutons, baked with Parmesan and finished with roasted capers

DANIE GŁÓWNE MAIN COURSE

Stek z antrykota przygotowany metodą sous-vide, serwowany z demi-glace na bazie czerwonego wina, purée truflowym oraz salsą z rukoli i pomidorków, skropiony zieloną oliwą

Entrecôte steak sous-vide, served with a red wine-based demi-glace, truffle purée, and an arugula and cherry tomato salsa, drizzled with green olive oil

DESER DESSERT

Delikatny krem pâtissière z ptysiem, kompresowaną figą, subtelną nutą chili oraz pudrem malinowym

Delicate crème pâtissière with a choux pastry, compressed fig, a subtle hint of chili, and raspberry powder

CENA ZESTAWU DLA JEDNEJ OSOBY – 190,00 PLN

PRICE OF THE SET PER PERSON - 190.00 PLN





KOLACJA WALENTYNKOWA - 2026 2026 VALENTINE'S DAY DINNER

Włochy Italy



APERITIF APERITIF

Lampka wina do wyboru

A glass of wine of your choice

SELEKCJA WIN WINE SELECTION

Avoglia Primitivo, Tenuta Giustini – IGP Puglia – wytrawne dry

Avoglia Fiano, Tenuta Giustini – IGP Puglia – wytrawne dry

PRZYSTAWKA APPETISER

Włoska focaccia z grillowanymi pomidorkami cherry,
świeżą rukolą, oliwą truflową oraz aromatem świeżego rozmarynu
Italian focaccia with grilled cherry tomatoes, fresh arugula, truffle oil,
and fresh rosemary aroma



ZUPA SOUP

Zielone minestrone z dodatkiem pesto z pieczonych pomidorów,
podawane z grillowaną chałką

Green minestrone with roasted tomato pesto, served
with grilled challah bread

DANIE GŁÓWNE MAIN COURSE

Kremowe risotto z zielonym groszkiem, wykończone parmezanem
i natką pietruszki, z chrupiącym chipsem z bakłażana, zieloną oliwą
oraz kiełkami groszku

Creamy risotto with green peas, finished with Parmesan and parsley,
served with eggplant crisps, green olive oil and pea shoots

DESER DESSERT

Klasyczne tiramisu serwowane ze świeżymi owocami

Traditional tiramisu served with fresh fruit

CENA ZESTAWU DLA JEDNEJ OSOBY – 190,00 PLN
PRICE OF THE SET PER PERSON - 190.00 PLN

