

Menu walentynkowe

Papdi Chaat

krakers z kalafiolem po indyjsku, sosem a la camembert i żurawiną

Pani Puri

chrupiąca sakiwka wypełniona indyjską sałatką z ziemniaka, ciecioriki i zielonego groszku, podana z sosem z tamaryndowca i świeżym granatem

Samosa z miętowym twarożkiem z nerkowców

...

Delikatna zupa Vichysoise,

podana z czipsem z buraka a la bekon i oliwą truflową

Roladka z cukinii

wypełniona farszem z suszonych pomidorów i pestek dyni podana z sosem kaparowym

Millefeuille z bakłażana i wegańskiej fety

z miso i masłem orzechowym

...

Sorbet z limonki

...

do wyboru:

Stek z kalafiora

na musie z ciecioriki i tahini, podany z duszonymi boczniakami, pieczonym jabłkiem, pomidorkami koktajlowymi i oliwą bazyliową.

Lasagne z selera, bakłażana i sosu Bolognese

na czerwonym winie, podana z sosem bazyliowym, wegańskim parmezanem i wegańską fetą

...

Mus z czekolady w kształcie serca

Gruszka gotowana w czerwonym winie,

anyżu i syropie daktylowym, podana z sosem z wanilii i bitą śmietaną cytrynową

Galaretka z czerwonych owoców i wina

*139 pln od osoby lub 179 pln z dobranymi winami
(min. 2 osoby)*