

st 12

Valentino's Menu

xoxo



AMUSE BOUCHE

Rockefeller oysters

STARTERS

Seared scallops, herb crumbs, apple and cauliflower puree, pickled fennel, pomegranate seeds

Game carpaccio, black olives, wild rocket, pickled silverskin onions, home made beetroot bread

- ✓ Roasted Root Vegetable Tartare with Horseradish Emulsion

MAINS

Roasted venison fillet glazed in Sadecki Bartnik honey, baked celeriac puree, red cabbage mousse, red wine and forest berry sauce

Poached halibut roll, salmon mousse, courgette, caviar beurre blanc, parsley oil

- ✓ Caramelized squash and wild mushroom pithivier, wilted spinach, lentils grave

DESSERTS

'Paris Brest' karpotka, vanilla chantilly cream, raspberries, toasted almonds

Burnt white chocolate mousse, mango, passion fruit, chocolate sponge cake

Polish cheese board with fig jam and dried fruits *(for 2 to share)*

st 12

Valentino's Menu

xoxo



AMUSE BOUCHE

Zapiekane ostrygi Rockefeller

STARTERY

Przypieczone przegrzebki, kruszonka z ziół, puree z jabłek i kalafiora, marynowany fenkuł, nasiona granatu

Carpaccio z dziczyzny, czarne oliwki, dziki rukola, marynowane cebulki, domowy chleb buraczany

- ❶ Pieczony tatar z warzyw korzeniowych z emulsją chrzanową

DANIA GŁÓWNE

Pieczony filet z jelenia glazurowany miodem Sadecki Bartnik, puree z pieczonego selera, mus z czerwonej kapusty, sos z czerwonego wina i leśnych jagód

Rolka z halibuta wędzona, mus z łososia, cukinia, kawior beurre blanc, olej pietruszkowy

- ❷ Karmelizowana dynia i pithivier z dzikimi grzybami, duszony szpinak, gulasz z soczewicy

DESERY

Karpatka 'Paris Brest', waniliowy krem chantilly, maliny, prażone migdały

Mus z palonej białej czekolady, mango, marakuja, biszkopt czekoladowy

Deska polskich serów, dżem z fig, suszone owoce (porcja dla 2 osób)