

MARCONI

WALENTYNKOWE MENU DEGUSTACYJNE 195 PLN OD OSOBY

VALENTINE'S TASTING MENU 195 PLN PER PERSON

Foie gras brûlée

Gęsia wątróbka, żółtka,
dżem z ananasa i cytryn Meyera

Foie gras brûlée

Foie gras, egg yolk,
pineapple and Meyer lemon jam

Tatar z tuńczyka z ostrygą

Tuńczyk, ostryga Fine de Claire, awokado,
rzodkiewka, dressing yuzu z imbirem

Tuna tartare with oyster

Tuna, Fine de Claire oyster, avocado,
radish, yuzu dressing with ginger

Zmysłowa zupa

Zupa z pieczonej papryki,
chrupiące pierożki nadziewane kaczką,
chili, imbirem i cynamonem

Sensual soup

Roasted bell pepper soup, crunchy wonton
stuffed with duck, chili, ginger and cinnamon

Krewetki królewskie

Krewetki, purée z selera z jabłkiem,
ravioli nadziewane serkiem mascarpone
z kandyzowanym imbirem,
różowy grapefruit, emulsja z kolendry

King prawns

Prawns, celery and apple purée,
mascarpone and candied ginger ravioli,
ruby red grapefruit, coriander emulsion

Lub

Or

Selekcyjonowana wołowina

Polędwica wołowa Charolais, medalion
foie gras, masło truflowe, purée z brukselki,
dzikie brokuty, ravioli nadziewane serkiem
mascarpone z kandyzowanym imbirem

Selected beef

Charolais beef tenderloin, foie gras medallion,
truffle butter, brussel sprout purée, broccoli
rabe, mascarpone and candied ginger ravioli

Ecuador 64

Ptysie z kremem marakuja, lody z wanilii
z Madagaskaru, ciepły sos czekoladowy

Ecuador 64

Petit chou with passion fruit crème pâtissière,
Madagascar vanilla ice - cream, warm
chocolate sauce

Petit Four

Mini desery 'Petit Four'

Petit four

Mini desserts 'Petit Four'