

## Valentine menu 2019

### *Siva & Parvati*

Chrupiące ciastko nadziewane mięsem wołowym przyprawionym kminkiem,  
podawane z ostrym sosem kolendrowym  
Crispy dough with cumin stuffed with spiced meat served with coriander chutney

### *Pha apai manee & Nang geag*

TOM KHA TALAY - Zupa z owoców morza i mleka kokosowego  
Coconut soup with seafood

### *Romeo & Giulietta*

Zapiekane cannelloni z dorsza z lekkim kremem z polenty z truflami  
Gratinated cannellone of cod with light polenta cream with truffle

### *Janosik i Maryna*

Glazurowana łopatka z jagnięca, pasternak confit i sos żurawinowy  
Glazed lamb shoulder confit with parsnip and cranberry sauce

### *Bonnie & Clyde*

Galaretką z wódki i żurawiny, sorbet z marakui i granita miętowa  
Vodka cranberries gelatine, passion fruit sorbet and mint granite

### *Edith & Marcel*

Czekoladowy fondant z sorbetem malinowym i bazylią  
Chocolate fondant with raspberry sorbet and basil

## Valentine menu 2019 (vegan/vegetarian option)

### *Siva & Parvati*

Placki ziemniaczane z zielonym groszkiem i ostrym sosem z kolendry  
Potato patties with green peas and coriander chutney

### *Pha apai manee & Nang geag*

TOM KHA JA - Zupa z mleka kokosowego z tofu i pieczarkami  
Coconut soup with tofu and mushroom

### *Romeo & Giulietta*

Canneloni z brokułami, ziemniakami i truflą  
Gratinated cannellone with broccoli and potato with truffle

### *Janosik i Maryna*

Kluski śląskie z sosem grzybowym  
Kluski Śląskie with mushroom sauce

### *Bonnie & Clyde*

Galaretką z wódki i żurawiny, sorbet z marakui i granita miętowa  
Vodka cranberries gelatine, passion fruit sorbet and mint granite

### *Edith & Marcel*

Francuski mus czekoladowy, sorbet malinowy i bazylia  
French chocolate mousse with raspberry sorbet and basil