

MENU



Amuse-Bouche

Mus z koziego sera
miód lawendowy, porzeczka, orzechy
wino prosecco

Przystawka

Szynka parmeńska z burratą, gruszka

Po pierwsze

Krem z pieczonych pomidorów z mascarpone

Po drugie

Polędwica wołowa sous-vide
puree z selera, karmelizowana marchew, sos z czerwonego wina
wino czerwone

Po drugie

Łosoś pieczony na risotto szafranowym, sos cytrusowo-maślany
wino białe

Słodkie pożegnanie

Czekolada z maliną

AQUARIUS
restauracja



MENU



Amuse-Bouche

Goat cheese mousse
Lavender honey, currant, nuts

Prosecco wine

Appetiser

Parma ham with burrata, pear

First of all

Roasted tomato cream with mascarpone

Secondly

Sous-vide beef tenderloin
Celery puree, caramelised carrot, red wine sauce

Red wine

Secondly

Roasted salmon on saffron risotto, citrus and butter sauce

White wine

Sweet farewell

Chocolate with raspberry

AQUARIUS
restauracja

