

Związek kelnerów i kucharzy Restauracji



U WIENIAWY

POLSKA KUCHNIA OFICERSKA

ma zaszczyt zaprosić na wykwintną, pełną afrodyzjaków

walentynkową kolację

która odbędzie się 14 lutego o godzinie:

16:30 do 19:00 i **19:30** do 23:00

♥—————♥
Koszt kolacji 349 zł/os.

PARTNEREM
KOLACJI JEST
G.H. MUMM



APERITIF

Serce ułana

♥ Gin malinowy/Campari/Wino musujące

AMUSE BOUCHE

♥ Terrina z suszonych pomidorów, zawinięta w grillowaną cukinię

PRZYSTAWKI

/ do wyboru /

♥ Carpaccio z ośmiornicy z sałatką z marynowanego kopru włoskiego, podana z krewkami duszonymi w szafranie i winegremem z pomarańczy

♥ Przymak z polędwicy wołowej ze szpinakiem, suszonymi pomidorami, podany na carpaccio z grzybów z musem truflowym

♥ Marynowane kawałki tuńczyka podane z musem awokado i wytrawnym sosem figowym

♥ Awokado z sałką pistacjową podane na tatarze z truskawek

♥ Krewetki w emulsji winno-maślanej z płatkami chilli

ZUPY

/ do wyboru /

♥ Zupa rybna Ucha

♥ Krem z batatów i chili z płatkami migdałów

DANIA GŁÓWNE

/ do wyboru /

♥ Udko kaczki z sosem imbirowo-żurawinowym z gruszką w szafranie i szpeclami

♥ Pieczony burak a'la Wellington z carpaccio z boczniaka mikołajkowego i warzywnym demi glace

♥ Stek z krewetek z pikantną sałką, podane na spaghetti warzywnym i chipsami z pietruszki

♥ Polędwica z dorsza skrei, podana z puree z zielonego groszku, sosem z miechunki i sałatką z solirodu

DESERY

/ do wyboru /

♥ Panna Cotta truskawkowa z tatarem z truskawek

♥ Fondant z gorzkiej czekolady, podany na musie figowym z lodami z kandyzowanej figi

♥ Galaretka z szampana z karmelizowanymi figami i kremem sułtańskim
