



Z MIŁOŚCI... DO JEDZENIA

ZUPY:

Rosół wołowo-drobiowy z kluseczkami lanymi 12 zł

Krem z marchwi ze skórką pomarańczową 12 zł
z kozieradką, kminem rzymskim oraz imbirem

PRZYSTAWKA:

Gravlax – danie kuchni skandynawskiej 20 zł
surowy łosoś, marynowany w sosie sojowym, z limonką, kiwi, sezamem, pachnotką
podany z ciemną grzanką

DANIA GŁÓWNE:

Tagliatelle z krewetkami 30 zł
z chorizo, suszonymi pomidorami, cebulką, pietruszką i czosnkiem

Polędwica w kawie 35 zł
na purée pietruszkowym, z pieczonym pomidorem z sumakiem, z dodatkiem chilli,
limonki, żurawiny, malin i kielków groszku

FOODPAIRING – spróbuj zestawu!

Kaczka szarpana.....37 zł + kiel. 150 ml **Palazzo Mio Rosso** 49 zł

II miejsce w konkursie „Kaczka po Poznaniu 2017” w kategorii *Nowa tradycja*

Kaczka szarpana na babce ziemniaczanej z czerwoną kapustą, rozmarynem, wędzoną śliwką, sosem z pieczonego jabłka, siankiem z pora i pudrem majerankowym. W idealnym połączeniu z pikantnym i bardzo włoskim winem Palazzo Mio Rosso. Wino to jest wyważonym połączeniem szczepów Negroamaro, Primitivo, Sangiovese, które tworzą wino gęste, ciemne i aromatyczne z wyczuwalną pikantnością.

NAPOJE:

Latte z nalewką kajmakową 16 zł
nalewka wytwarzana przez Benedyktynów z Lubinia

Czekolada z gorącymi malinami 14 zł