

Walentynki na ZAMKU

PRZYSTAWKI:

„Przygoda na leśnej polanie”

Poducha z ciasta francuskiego przekładana ragout z grzybów leśnych – 14 zł

„Moulin Rouge”

Roastbeef wołowy pieczony na różowo w asyście rukoli z migdałami i dresingu żurawinowego – 16 zł

ZUPY:

„Aby reszta wieczoru była na pewno udana”

Zupa krem z selera – 9 zł

„Bo miłość czasami do dynki uderza”

Zupa krem z dyni – 9 zł

„Jeśli masz inne plany na dzisiejszy wieczór”

Czarna polewka – 9 zł

DANIA GŁÓWNE:

Grillowany kurczak w miłosnym sosie żurawionowym podawany na sałatce z selera naciowego i orzechów włoskich – 25 zł

Medaliony z polędwiczki wieprzowej serwowane na spaghetti „a'la zakochany kundel” – 25 zł

„Coś dla niegrzecznych – na ostro!”

Wołowina Teriyaki, podawana na ostro z ryżem imbirowym
Uwaga, będzie „piekło” – 25 zł



Walentynki na ZAMKU

DESERY:

„Później będzie już tylko słodziej”

Mus z gorzkiej czekolady osłodzony sosem malinowym – 9 zł

„Od serca podane ”

Truskawki w białej czekoladzie w duecie z lodami orzechowymi – 9 zł

„Czerwona sukienka ”

Panna cotta waniliowa podana na coulis malinowym – 9 zł

ALKOHOL:

Zestaw promocyjny 0,5l wódki wyborowej i do tego 1l soku – 55 zł

Butelka wina czerwonego – 30 zł

Musujące wino różowe – 30 zł

DRINKI:

Amorek 150 ml – 14 zł

Złamane serce 180 ml – 14zł

