



## WALENTYNKI

### Starter - do wyboru

- Grillowana krewetka Black Tiger podana na pieczonej cukinii z sosem koktajlowym
- Carpaccio z polędwicy wołowej z kaparami, selerem naciowym, rukolą i sosem balsamicznym

### Zupa - do wyboru

- Krem z pieczonego buraka, prażonych jabłek z dodatkiem sera feta
- Krem porowo-serowy z grzankami i oliwą pietruszkową

### Danie główne - do wyboru

- Talerz muli po prowansalsku
- Risotto salvatore z gorgonzolą, salami spianata, rukolą i szafranem
- Ravioli z gęsiną polane masłem szałwiowym

### Deser

- Włoskie tiramisu
- Beza z mascarpone, musem pistacjowym i maliną

### Drink

lampka prosecco

**CENA: 130 zł | osoba**



**STEKI**

T-BONE	34 zł		100 g
RIB-EYE	38 zł		100 g
ANTRYKOT Z/K	28 zł		100 g
ANTRYKOT B/K	38 zł		100 g
PORTERHOUSE	34 zł		100 g
POŁĘDWICA	44 zł		100 g
ROSTBEEF B/K	38 zł		100 g
ROSTBEEF Z/K	28 zł		100 g

**DODATKI**

ZIEMNIAKI PIECZONE	
FRYTKI	
KUKURYDZA	11.00
MIX SAŁAT	
WARZYWA GRILLOWANE	
CHEDDAR   BBQ	
PIEPRZOWY   GRZYBOWY	8.00

**SOSY**

**NAPOJE ZIMNE**

<b>SOKI TOMA</b> pomarańcza, cz.porzeczka, jabłko	10.00
<b>WODA MINERALNA</b> gazowana, niegazowana	10.00
<b>KLASYKA</b> pepsi, mirinda, 7up, schweppes	11.00

**NAPOJE CIEPŁE**

<b>HERBATA</b> czarna, earl grey, zielona, miętowa, malinowa, owoce leśne	12.00
<b>HERBATA SEZONOWA</b>	18.00
<b>ESPRESSO</b>	12.00
<b>ESPRESSO DOPPIO</b>	15.00
<b>ESPRESSO MACCHIATO</b>	14.00
<b>AMERICANO</b>	13.00
<b>CAPPUCCINO</b>	15.00
<b>CAFFE LATTE</b>	16.00

**WINA**

<b>BIAŁE STOŁOWE</b> 100 ml	15.00
<b>CZERWONE STOŁOWE</b> 100 ml	15.00
<b>PROSECCO</b> 100 ml   0,75 l	18.00   89.00

**PIWA**

<b>LECH FREE</b> 0,33 l	12.00
<b>REGIONALNE</b> LD PILS   Piwo ciemne z pazurem	16.00

14 LUTEGO OBOWIĄZUJE MENU WALENTYNKOWE I STEKI

STOLIK OD 6 OSÓB DOROSŁYCH -DOLICZANY SERWIS +10% WARTOŚCI RACHUNKU  
REZERWACJA STOLIKA W DNIU 14.02.2025 MAKSYMALNIE 2 GODZINY