

Walentynkowe Menu 2025

- Sałatka z Topinamburu

Topinambur, iburigakko (rzepa marynowana w piwie z prefektury akita)
dressing z białego sosu sojowego, majonezu japońskiego i wasabi

39 zł

- Krem ostrygowy (3szt)

Łagodny krem ostrygowy, ostrygi, dymka, czosnkowy chips z plantana

39 zł

- Sashimi Hotate Hokkaido

Małż hotate z hokkaido (2szt.) shiso, ponzu yuzu

39 zł

- Tatar balfego z truskawkami

Tuńczyk błękitopłetwy Balfego, awokado, mango, truskawki, jalapeno,
szczypiorek, shiro dashi (biały sos sojowy), olej sezamowy, sezam prażony

79 zł

- Sałatka z homara (ok 80gr)

Homar, awokado, mango, szczypiorek, spicy mayo, tobiko yuzu

169 zł

- Salmon lovers

Łosoś mowi supreme, serek, awokado, owijane w łososia wędzonego mowi,
kawior z dzikiego łososia, kiełki buraka

69 zł

- Sernik dubajski

Sernik z białą czekoladą na spodzie kakaowym, kataifi, pasta
pistacjowa, polewa czekoladowa, pistacje prażone

34 zł

-Passione & Sentimento ROMEO & JULIA Bianco

Kieliszek białego, wytrawnego wina. Intensywny aromat cytrusów z nutami moreli
i brzoskwini, dobrze wywarzone.

17 zł

-TOSTI MOSCATO „PINK” DOLCE

Mała butelka 200ml. Prosecco . Świeże aromaty czerwonych owoców z nutami
malin, czerwonych jagód i ciemnej wiśni.

25 zł