



Menu Walentynkowe

Valentine's Menu

PRZYSTAWKA / APPETIZER

Domowe ravioli (3 szt.) faszerowane krewetkami szpinakiem i serem ricotta, kawior z łososia

Homemade ravioli (3 units) stuffed with prawns, spinach and ricotta cheese, salmon caviar

24 PLN

1 / 2 / 3 / 7 / 12

ZUPA / SOUP

Bisque z homara, sałatka z kopru włoskiego, krem fresh, grzanka korzenna

Lobster bisque , fennel salad, creme fraiche, croutons

34 PLN

1 / 2 / 7

DANIA GŁÓWNE / MAIN DISH

Ośmiornica, purre z marchewki, ziemniaki truflowe, sos ziołowy

Grilled octopus, carrot puree, violet potatoe, herbal sauce

78 PLN

12 / 14

Comber z sarny, zapiekanka z pietruszki, purre z żółtej marchewki, krust rozmarynowy, sos jeżynowy

Roe- deer loin, parsley gratin, yellow carrot puree, rosmay crust, blackberry sauce

138 PLN

1 / 3 / 7 / 12

DESER / DESSERT

Mus truskawkowo różany z ciemną czekoladą, kawior truskawkowy.

Strawberry rose mouse, dark chocolate, strawberry caviar

27 PLN

1 / 3 / 7 / 8

Alergeny / Alergens:

1. Gluten / Gluten, 2. Skorupiaki / Crustaceans, 3. Jaja / Eggs, 4. Ryby / Fish, 5. Orzeszki ziemne / Peanuts, 6. Soja / Soy, 7. Białko mleka i laktoza / Milk protein and lactose, 8. Orzechy / Nuts, 9. Seler / Celery, 10. Gorczyca / Mustard, 11. Sezam / Sesame, 12. Dwutlenek siarki / Sulfur dioxide, 13. Łubin / Lupin, 14. Mięczaki / Molluscs



VENTI
-tre


REGENT
WARSAW HOTEL