



Goldwasser

Menu Walentynki 2024

Od 14 do 18 lutego, świętować będziemy razem z Wami Walentynki.

Oprócz dań z regularnej karty goście będą mogli skorzystać ze specjalnego Walentynkowego menu.

Nie zabraknie składników uchodzących za afrodyzjaki, ciekawych drinków i alkoholi.

AMUSE-BOUCHE

OSTRYGA GILLARDEAU A'LA ROCKEFELLER

świeża ostryga zapiekana z masłem i ziołami, chrupiące panko, sos Bernaise 1szt/34zł

SESAME BALLS Z WARZYWAMI

chutney z ananasa, chilli i limonki 50g/24zł

VEGE

PRZYSTAWKA

CARPACIO Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ MARYNOWANE W PIEPRZU

pesto bazyliowe, hiszpańskie kapary, emiligrano, świeża rukola 50g/39zł

CARPACIO Z AWOKADO Z CZERNYM SEZAMEM I OLIWĄ SEZAMOWĄ

marynowany imbir/ sos wasabi z cytrusami/ pędy bambusa/ świeży ogórek/ wakame/ sos teriyaki 50g/35zł

VEGE

Do końcowego rachunku doliczane jest 10% opłaty serwisowej.
We add 10% of service charge to the final bill.



Goldwasser

ZUPA

KREM Z BIAŁYCH WARZYW Z TOPINAMBUREM I KASZTANAMI

borowiki, chips z topinambura, tarte kasztany, oliwa truflowa 150ml/29zł

VEGE

DANIE GŁÓWNE

FILET Z BIAŁEGO HALIBUTA Z KAWIOREM I PIANĄ CYTRUSOWĄ,

risotto z kalafiora i mascarpone, zielone szparagi, mini brokuł, krem z karotki, sos Aglio Bianco 150g/79zł

SELERYBA Z KAWIOREM I PIANĄ CYTRUSOWĄ,

risotto z kalafiora i mascarpone, zielone szparagi, mini brokuł, krem z karotki, sos Aglio Bianco 150g/79zł

VEGE

DESER

CZEKOLADOWY FONDANT Z DAKTYLAM I POMARAŃCZĄ

quellnes waniliowe, konfitura wiśniowa, płatki złota 80g 33zł

CREME BRULEE Z WANILIĄ BURBON I POMARAŃCZĄ

żel z pomarańczy, świeże owoce, karmelizowany cukier 70g/33zł

VEGE

'VEGE' - w daniach nie użyto produktów pochodzenia zwierzęcego

Do końcowego rachunku doliczane jest 10% opłaty serwisowej.
We add 10% of service charge to the final bill.