



butchery
& wine Żurawia 22

Menu Walentynkowe

Przystawki / Starters

Zupa bouillabaisse
Bouillabaisse soup

Przegrzebek z risotto z białej czekolady z truflami
Scallop with white chocolate risotto and truffles

Carpaccio z polędwicy wołowej z majonezem truflowym
Beef carpaccio with truffles mayonnaise

Linguine vongole
Linguine vongole

Terina z foie gras z karmelizowanym jabłkiem
Foie gras terrine with caramelized apple

Dania główne / Main courses

Polędwica wołowa z krewetkami
Surf & Turf

Rib Eye stek Polska sezonowany na sucho przez 28 dni z sosem bearnaise i frytkami
Rib Eye steak Poland dry aged for 28 days with bearnaise sauce and cut chips

**T-Bone stek Polska sezonowany na sucho przez 28 dni /700 g na 2 osoby/
z sosem bearnaise i szpinakiem i frytkami**
*T-Bone steak Poland dry aged for 28 days /700 g for 2 people/
with bearnaise sauce, spinach and cut chips*

Dorsz Skrei z sosem szafranowym i mulami
Cod Skrei with saffron sauce and mussels

Desery / Desserts

Pieczony ananas
Roasted pineapple

Czekoladowy fondant z malinowym purée
Chocolate fondant with raspberry purée