

# Walentynki

w restauracji  
Hotelu Filmar\*\*\*\*



Ravioli z wędzonym łososiem i serem cheddar,  
na sosie z pieczonego ziemniaka z oliwą szczypiorkową  
oraz serem Parmigiano Reggiano 29 zł

Krem z korzenia pietruszki z mleczkiem kokosowym  
z nutką białej czekolady, podany z krokantem z kaszy gryczanej,  
pikantną wiśnią oraz prażynką z manioku 26 zł

Miętus bastowany masłem z tymiankiem, na kolorowym kuskusie,  
z pieczonymi warzywami okopowymi z rozmarynem i cytryną,  
z sosem z kiszzonego ogórka 59 zł

Pieczony kalafior na buraczanym kuskusie, z sosem tahini,  
granatem i pistacjami 39 zł

Filet z perliczki sous vide na sosie piernikowym z dzikim brokułem  
oraz gnocchi z domowego twarogu i szafranu 59 zł

Tofumisu - wegańskie tiramisu 25 zł

Mus z truskawkowej czekolady na pralinowym spodzie 26 zł

Menu obowiązuje w terminie: 10-18.02.2024

## DANIA KUCHNI KOPERNIKAŃSKIEJ

Ptaków zaduszenie - 59 zł

- filet z kurczaka duszony w miodzie i soku z kwiatu bzu,  
podany na klusce serowej z pieczonym korzeniem pietruszki  
w miodzie i tymianku

Kasza z wątroby drobiowej - 27 zł

- mus z wątróbki drobiowej z nutką soku z kwiatu bzu,  
podany na pszennej grzance z szałwią, z nutką pikantnej wiśni, szafranu,  
rodzynek oraz cynamonu

» love «