

WEAWEL VIEW  
**MENU**

**Menu I** / cena: 95 pln / osoba

**Wybór Szefa Kuchni:** Amuse / Przystawka lub zupa / Danie Główne / Deser

**Menu II** / cena: 105 pln / osoba

**Amuse:** kaczka / rabarbar / porzeczka

**Zupa:** krem z pieczonej papryki i pomidorów / czosnkowy creme fraish /  
kielki groszku / malina / oliwa chili

**Danie Główne:** gnocchetti / wędzony kurczak / sos serowy / pomidorki suszone /  
szalotka / parmezan / pini / bazylia

**Deser:** panna cotta z mango i mleka kokosowego / maliny / mięta

**Menu III** / cena: 150 pln / osoba

**Amuse:** grissini / szynka parmeńska / pesto

**Zupa:** krem ze skorzonery / ravioletti z wołowiną / oliwa czosnkowa / lubczyk

**Danie Główne:** filet z kurczaka zagodowego / chicche ziemniaczane /  
pecorina / spainata picante / oliwa rufłowa / dziki brokuł

**Deser:** mus tiramisu / biszkopt / puder z kawy / maliny

**Menu IV** / cena: 200 pln / osoba

**Amuse:** bresola / mus z gorgonzoli / malina

**Zupa:** garbanzo z cieciorą / pulpeciki drobiowe / świeże oregano / oliwa chili

**Danie Główne:** sezonowany na sucho roztbef wołowy (około 500 g z/k) /  
tortelacci ze speckiem i palonym ziemniakiem / masło ziołowe / dziki brokuł

**Deser:** beza pavlova z musem z mango / lody waniliowe / borówki

Napoje do menu do zamówienia na miejscu.