



NOVA 22

4 STRONY ŚWIATA

SMACZNY LUTY

PRZYSTAWKA / 29 pln

Zapiekany camembert z miodem i tymiankiem

Camembert zapiekany do kremowej konsystencji, skropiony miodem i aromatycznym tymiankiem, podawany z sosem żurawinowym oraz chrupiącą focaccią / 260 g

Appetizer

Camembert baked to a creamy consistency, drizzled with honey and aromatic thyme, served with cranberry sauce and crispy focaccia / 260 g

ZUPA / 29 pln

Krem czosnkowy z camembertem

Aksamitny krem z pieczonego czosnku wzbogacony rozpuływającym się camembertem i chipsem z boczku / 300 ml

Soup

Velvety cream of roasted garlic enriched with melting camembert and bacon chips / 300 ml

DANIE GŁÓWNE / 49 pln

Quadroni z perliczką i truflą

Delikatne quadroni nadziewane perliczką i truflą, podane na maśle palonym, z serem Gran Mantovano, wykończone posypką truflową / 220 g

Main course

Delicate quadroni stuffed with guinea fowl and truffle, served in brown butter with Gran Mantovano cheese, and topped with a truffle sprinkle / 220 g

DESER / 25 pln

Ciasto gruszkowe z cynamonem i sosem toffee

Wilgotne ciasto gruszkowe z nutą cynamonu, serwowane na ciepło z aksamitnym sosem toffee i lodami waniliowymi / 230 g

Dessert

Moist pear cake with a hint of cinnamon, served warm with velvety toffee sauce and vanilla ice cream / 230 g

