

NOVA 22

4 STRONY ŚWIATA

APETYCZNY SIERPIEŃ

PRZYSTAWKA / 39 pln

Burrata

Kremowa burrata serwowana z soczystymi, sezonowymi pomidorami, domowym pesto bazyliowym, oliwą extra virgin, glazurą balsamiczną oraz chrupiącym pieczywem / 280g

Appetizer

Creamy burrata served with juicy, seasonal tomatoes, homemade basil pesto, extra virgin olive oil, balsamic glaze, and crusty bread.

ZUPA / 29 pln

Zupa szczawiowa

Aksamitny krem szczawiowy, podawany z jajkiem gotowanym na twardo oraz świeżym szczypiorkiem / 300 ml

Soup

Velvety sorrel cream soup, served with a hard-boiled egg and fresh chives.

DANIE GŁÓWNE / 55 pln

Cappellacci z kurkami i Grana Padano

Delikatne cappellacci z aromatycznym nadzieniem z kurek i sera Grana Padano, podane w aksamitnym sosie śmietanowo-kurkowym z nutą świeżego tymianku i białego wina. Danie wykończone oliwą pietruszkową / 300 g

Main course

Delicate cappellacci with an aromatic filling of chanterelles and Grana Padano cheese, served in a velvety cream and chanterelle sauce with a hint of fresh thyme and white wine. Finished with parsley oil

DESER / 26 pln

Éton Mess

Krucha beza, delikatny krem waniliowy, świeże maliny oraz intensywne purée malinowe / 200 g

Dessert

Crispy meringue, delicate vanilla cream, fresh raspberries, and intense raspberry purée