



GARDEN
RESTAURANT

Smaki Świata w Garden

Menu

Walentynkowe



GARDEN
RESTAURANT

ul. Bosmańska 4
72-500 Międzyzdroje
Telefon: +48 881 532 000

Menu walentynkowe

Zmysłowa podróż kulinarna poświęcona miłości, gdzie każde danie opowiada własną historię.

Amuse-Bouche

Crème brûlée z foie gras, chrupiący french toast, delikatne gazpacho malinowe

Przystawka

Selekcjonowane szparagi, wytrawny sernik z serem truflowym z Alby, aksamitny sos holenderski

Aksamit Szefa Kuchni

Krem z rzemieślniczego chleba, aksamit pomidorowy, tuńczyk błękitnoplekwy, krewetka Black Tiger, kremowa burrata

Tagliolini

Świeże tagliolini w maśle cytrynowym, tatar z wołowiny Black Angus, kawior

Danie Główne

Roladka z łososia

ze szpinakiem i serkiem robiola, bisque z homara, sos śródziemnomorski

lub

Filet Rossini

z foie gras, purée ziemniaczane z truflą, redukcja z wina Barolo

Deser

„Pęknięte Serce”

Mus z gorzkiej czekolady, gorący coulis malinowy

Wieczór stworzony z myślą o celebracji miłości poprzez elegancję smaku i emocje.

Valentinstags-Menu

Eine sinnliche Genussreise im Zeichen der Liebe – jedes Gericht erzählt seine eigene Geschichte.

Amuse-Bouche

Foie-gras-Crème-brûlée, knuspriger French Toast, feines Himbeer-Gaspacho

Vorspeise

Ausgewählter Spargel, herzhafter Alba-Trüffelkäsekuchen, samtige Sauce Hollandaise

Das Samtgericht des Küchenchefs

Hausgemachte Brotschaumcreme, Kirschtomaten-Velouté, Blauflossenthunfisch, Black-Tiger-Garnele, cremige Burrata

Tagliolini

Frische Tagliolini in Zitronenbutter, Black-Angus-Tatar, Kaviar

Hauptgang

Lachs-Involtino

mit Spinat und Robiola, Hummerbisque, mediterrane Sauce

oder

Filet Rossini

mit Foie gras, Trüffelkartoffelpüree, Barolo-Reduktion

Dessert

„Gebrochenes Herz”

Dunkle Schokoladenmousse, heißer Himbeer-Coulis

Ein Abend, der der Liebe gewidmet ist – voller Eleganz, Geschmack und Emotionen.