

THE KITCHEN

MEET & EAT

Restauracja w której każdy odnajdzie swój smak

WALENTYNKI

Zestaw *Intymność*

PRZYSTAWKI

Carpaccio z pieczonego buraka z prażonymi nasionami, rukola, ser kozi, balsamico, parmezan

Krem z pieczonego łososia z creme fraiche i chrupiącą tortillą

DANIA GŁÓWNE

Łosoś w chrupiącej orzechowej panierce podawany z ziemniakami au gratin oraz warzywami sezonowymi saute

Roladka z miruny nadziewana fetą i szpinakiem, ryż śródziemnomorski, świeże sałaty z dressingiem vinaigrette, mus cytrynowo-miętowy

DESERY

Cynamonowy krem z gruszki

Mus czekoladowy z soczystą pomarańczą

*Cena za parę 199zł/ z butelką wina 279zł**

THE KITCHEN

Bulwar Piastowski Pawilon nr 3

70-545 Szczecin

NIP 851-283-71-36 tel: 570960000

olga_boron@op.pl

Zestaw *Kokieteria*

PRZYSTAWKI

Śródziemnomorska zupa rybna- krewetką, omułki, dorsz, śmietanką

Szczeciński paprykarz na grzankach tymiankowych, popcorn z kaszy

DANIA GŁÓWNE

Halibut na szpinaku z sosem z leśnych borowików podany na placku z cukinii

Morszczuk a la provansaile podany z puree z topinamburu i chipsem z marchwi, fasolka szparagowa w maślanej emulsji

DESERY

Cynamonowy krem z gruszki

Mus czekoladowy z soczystą pomarańczą

*Cena za parę 259zł/ z butelką wina 339zł**

THE KITCHEN

MEET & EAT

Restauracja w której każdy odnajdzie swój smak

Zestaw *Lubieżność*

PRZYSTAWKI

2x Ośmiornica- macki, krem malinowy, sos ostrygowy

ZUPY

2x Krem z pieczonego łososa z creme fraiche i chrupiącą tortillą

DANIE GŁÓWNE

Półmisek morskich cudów dla dwóch osób - Selekcja ryb, scampi, kalmary, muszle, krewetki, warzywa saute, grzanki, sosy

DESERY:

Cynamonowy krem z gruszki

Mus czekoladowy z soczystą pomarańczą

Cena za parę 399zł/ z butelką wina 479zł*

*WINO DO WYBORU

CAMPO CASTILLO VIURA, GARNACHA

THE KITCHEN

Bulwar Piastowski Pawilon nr 3

70-545 Szczecin

NIP 851-283-71-36 tel: 570960000

olga_boron@op.pl

THE KITCHEN

MEET & EAT

Restauracja w której każdy odnajdzie swój smak

WALENTYNKI

Zestaw *Intymność*

PRZYSTAWKI

Carpaccio z pieczonego buraka z prażonymi nasionami, rukola, ser kozi, balsamico, parmezan

Krem z pieczonego łososia z creme fraiche i chrupiącą tortillą

DANIA GŁÓWNE

Łosoś w chrupiącej orzechowej panierce podawany z ziemniakami au gratin oraz warzywami sezonowymi saute

Roladka z miruny nadziewana fetą i szpinakiem, ryż śródziemnomorski, świeże sałaty z dressingiem vinaigrette, mus cytrynowo-miętowy

DESERY

Cynamonowy krem z gruszki

Mus czekoladowy z soczystą pomarańczą

*Cena za parę 199zł/ z butelką wina 279zł**

THE KITCHEN

Bulwar Piastowski Pawilon nr 3

70-545 Szczecin

NIP 851-283-71-36 tel: 570960000

olga_boron@op.pl

Zestaw *Kokieteria*

PRZYSTAWKI

Śródziemnomorska zupa rybna- krewetką, omułki, dorsz, śmietanką

Szczeciński paprykarz na grzankach tymiankowych, popcorn z kaszy

DANIA GŁÓWNE

Halibut na szpinaku z sosem z leśnych borowików podany na placku z cukinii

Morszczuk a la provansaile podany z puree z topinamburu i chipsem z marchwi, fasolka szparagowa w maślanej emulsji

DESERY

Cynamonowy krem z gruszki

Mus czekoladowy z soczystą pomarańczą

*Cena za parę 259zł/ z butelką wina 339zł**

THE KITCHEN

MEET & EAT

Restauracja w której każdy odnajdzie swój smak

Zestaw *Lubieżność*

PRZYSTAWKI

2x Ośmiornica- macki, krem malinowy, sos ostrygowy

ZUPY

2x Krem z pieczonego łososa z creme fraiche i chrupiącą tortillą

DANIE GŁÓWNE

Półmisek morskich cudów dla dwóch osób - Selekcja ryb, scampi, kalmary, muszle, krewetki, warzywa saute, grzanki, sosy

DESERY:

Cynamonowy krem z gruszki

Mus czekoladowy z soczystą pomarańczą

Cena za parę 399zł/ z butelką wina 479zł*

*WINO DO WYBORU

CAMPO CASTILLO VIURA, GARNACHA

THE KITCHEN

Bulwar Piastowski Pawilon nr 3

70-545 Szczecin

NIP 851-283-71-36 tel: 570960000

olga_boron@op.pl