

Przystawki:

Zalewajka – 350g

Zupa chrzanowa – 350g

Tatar klasyczny – 240g

Tatar z truflą – 200g

Tatar z parmezanem – 215g

Wątróbki z patelni – 250g

Ramię ośmiornicy – 240g

Camembert z karmelem – 150g

Crostini misti – 300g

Śledź z chrzanowo-truflowy – 250g

Deska serów – 350g

Daktyle – 100g

Raclette – 250g

Sałatki:

Śródziemnomorska – 300g

Kurzęca – 300g

Batat z pomarańczą – 280g

Owoce morza – 280g

Makarony:

Spaghetti carbonara – 380g

Papardelle z cukiniami i krewetkami – 500g

Papardelle ze śmietaną i truflą – 400g

Penne z łososiem – 500g

Ryby:

Pstrąg z patelni ze słonecznikowym risotto – 420g

Blanquette z łososa – 380g

Krewetki:

W musztardzie – 210g

Imbir, zielone chilli – 120g

Krewetki w winie – 190g

Dania z mięsem:

Kotleciki cielęce – 420g

Pierś z kurczaka w sosie truflowym – 320g

Guinness stew – 400g

Wołowina z grzybami i orzechami – 400g

Moussaka – 450g

Żeberka Jack Daniels – 600g

Stek z polędwicy wołowej – 400g

Stek z polędwicy wołowej z sosem truflowym – 440g

Gicz jagnięca z cukiniami i bakłażanami – 490g

Schabowy z kostką i kartofellsalat – 600g

Kiełbaski jagnięce – 650g

Policzki wołowe – 400g

Królik – 370g

Desery:

Beza – 220g

Tiramisu – 200g

Crumble – 220g

Dodatki:

Oliwki – 120g

Chipsy trufłowe – 50g

Grzanki z masłem – 60g

Pieczywo greckie – 80g

Buraczki – 200g

Mix sałat – 200g

Tzatziki – 150g

Kartofellsalat – 200g