



Len

BY BAWEŁNA
RESTAURACJA

Rozkochaj się w Lnie

Zaplanuj wyjątkowe Walentynki w Lnie

*Specjalne menu przygotowane przez
Szefa Kuchni*

3 daniowe menu w cenie 139 zł / os

Już dziś załóż rezerwację

@restauracja@lenibawelna.com

 *42 201 59 50*

Len

BY BAWĘŁNA
RESTAURACJA

Rozkochaj się w Lnie

Rozkoszny początek

Danie do wyboru:

TATAR Z PIECZONYCH BURAKÓW

Ręczne siekany tatar z pieczonych buraków ćwikłowych, podawany z serem feta, świeżymi ziołami oraz owocem granatu

TATAR WOŁOWY PO POLSKU

Ręcznie siekana polędwica wołowa, podawana z piklami, cebulą, żółtkiem przepiórczym, chipsami Grana Padano, masłem, oliwą i pieczywem

KREM Z POMIDORÓW MALINOWYCH

Gotowany na wywarze warzywnym z dodatkiem słodkiej śmietanki, masła oraz świeżej bazylii, podawany z oliwą bazyliową i prażonymi orzeszkami piniowymi

Romantyczne chwile

Danie do wyboru:

RISOTTO CYTRYNOWE Z KREWETKAMI

Ryż arborio gotowany na wywarze warzywnym z dodatkiem cebuli, czosnku, cytryny, masła oraz Grana Padano, podawany z krewetkami, cytryną, rukolą i kiełkami groszku

GNOCCHI Z PIECZONYMI POMIDORAMI I STRACIATELLĄ

Gnocchi ziemniaczane w kremowym sosie na bazie pieczonych pomidorów, cebuli szalotki, masła i czosnku podawane z włoską straciatellą, świeżą bazylią i prażonymi orzeszkami pini

STRACETTI DI FILETTO

Kawałki polędwicy wołowej na bazie pasty truflowej, wina Porto, pomidorków cherry, pieczarek, czosnku, peperoncino, śmietanki, masła i natką pietruszki, podawane z rukolą i korzenną bagietką

WĄTRÓBKA Z JABŁKAMI

Wątróbka drobiowa smażona na różowo w winie Porto z cebulą, jabłkiem, podawana z włoskimi kopytkami, świeżymi ziołami i natką pietruszki

PIERŚ KURZA

Pierś kurza przygotowana metodą sous-vide, przyrumieniona na oliwie, podana z aksamitnym puree ziemniaczanym, zieloną sałatką oraz pomidorkami cherry

Słodkie zakończenie

DESER DLA DWOJGA - CHOCOLATE CHEESECAKE

sernik mocno czekoladowy na kruchym maślanym spodzie, podawany z śmietankową polewą, świeżymi owocami oraz rzemieślniczymi lodami waniliowymi