

# Len

BY BAWEŁNA  
RESTAURACJA

## Rozkochaj się w Lnie

Zaplanuj wyjątkowe Walentynki w Lnie

Specjalne menu przygotowane przez  
Szefa Kuchni

3 daniowe menu w cenie 159 zł / os

Już dziś załóż rezerwację

[@restauracja@lenibawelna.com](mailto:@restauracja@lenibawelna.com)

 42 201 59 50



# Rozkochaj się w Łnie

## ROZKOSZNY POCZĄTEK

*Danie do wyboru:*

### KREM Z PIECZONEGO ZIEMNIAKA

Gotowany na wywarze warzywnym, z dodatkiem pieczonych ziemniaków, masła, słodkiej śmietanki, podawany z chrupiącym bekonem, świeżym szczypiorkiem, kwaśną śmietaną i serem cheddar

### ŁOSOŚ GRAVLAX Z PISTACJAMI

Plastry łososia przygotowanego metodą Gravlax, podawane na chrupiącej grzance z ricottą, prażonymi pistacjami, cytryną oraz rukolą

### TATAR WOŁOWY PO POLSKU

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

## ROMANTYCZNE CHWILE

*Danie do wyboru:*

### RISOTTO AL TARTUFO

Ryż arborio gotowany na wywarze warzywnym z dodatkiem świeżych ziół, cebuli, czosnku, parmigiano reggiano, masła, pasty z białych truflii, białego wina, podawane z tartym Grana Padano, plastrami czarnej truflii oraz oliwą szczypiorkową

### GNOCCHI Z PIECZONYMI BURAKAMI I MASCARPONE

Gnocchi ziemniaczane w kremowym sosie na bazie pieczonych buraków, słodkiej śmietanki, białego wina, cebuli szalotki, mascarpone, natki pietruszki, podawane z tartym Grana Padano, prażonymi pestkami dyni i rukolą

### PIERŚ KURZA

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

### WĄTRÓBKA Z JABŁKAMI

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

### 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

## SŁODKIE ZAKOŃCZENIE

### DESER DLA DWOJGA - PTYŚ Z WANILIOWYM CHANTILLY

Ręcznie robiony ptyś z ciasta parzonego i kruszonki, podawany z konfiturą truskawkową gotowaną z szampanem, kremem waniliowym oraz świeżymi owocami