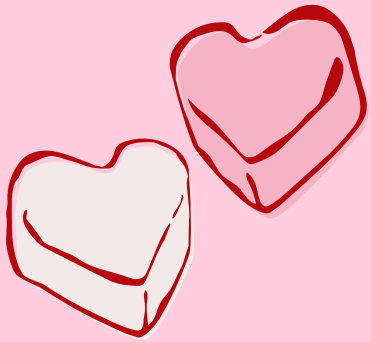

Rozkochaj się w Lnie

14 lutego 2026

Miłość zaczyna się od smaku.
Walentynkowa kolacja w Lnie
Autorskie menu, romantyczny klimat.

3 DANIOWE MENU W CENIE 189 ZŁ / OS

JUŻ DZIŚ ZAŁÓŻ REZERWACJĘ

42 201 59 50
RESTAURACJA@LENIBAWELNA.COM

Len

Rozkochaj się w Lnie

Rozkoszny początek - danie do wyboru:

KREM Z PIECZONYCH BATATÓW
gotowany na wywarze warzywnym z pieczonymi batatami, cebulą oraz marchwią, podawany z włoską ricottą, świeżymi ziołami oraz oliwą z chili.

PINSA Z PIECZONYMI WARZYWAMI I BURRATĄ
drożdżowe ciasto rzymskie, podawane z pieczonymi z oliwą i bazylią warzywami, kremowym serem burrata, rukolą oraz prażonymi orzeszkami pinii.

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:

GNOCCHI Z BOCZNIAKAMI I TRUFLĄ
gnocchi ziemniaczane w aromatycznym sosie na bazie boczniaka królewskiego, czosnku, białego wina, pasty truflowej, parmigiano reggiano, sera pecorino, natki pietruszki oraz grana padano.

KREWETKI W POMIDORACH
krewetki smażone na białym winie z czosnkiem i rukolą, cytryną w sosie z pomidorów z masłem i natką pietruszki podawany z zieloną sałatą z warzywami i słoną ricottą.

PIERŚ KURZA
pierś kurza przygotowana metodą sous - vide, przyrumieniona na oliwie, podana z aksamitnym puree ziemniaczanym, pieczonymi pomidorkami, oliwą z suszonych pomidorów, zieloną sałatą z warzywami i słoną ricottą i sosem serowym z gorgonzolą, śmietaną i suszonymi pomidorami.

CARBONARA W NASZYM WYDANIU
makaron rigatoni z sosem na bazie słodkiej śmietanki, jajka, czosnku, boczku, natki pietruszki oraz Grana Padano.

STRACETTI DI FILETTO
kawałki polędwicy wołowej medium w sosie na bazie wina porto, czosnku i trufli z pieczarkami, pomidorkami cherry, śmietanką podawany z zieloną sałatą z warzywami i słoną ricottą.

Słodkie zakończenie - deser do wyboru:

TARTA CYTRYNOWA
Podawana na kruchym cieście z lemon curd oraz świeżymi owocami, zapiekana pod puszystą bezą.

TARTA Z CZEKOLADĄ I WIŚNIAMI
Na kruchym spodzie, podawana z konfiturą gotowaną na Brandy i kwaśnej wiśni, kremem na bazie belgijskiej czekolady, mascarpone oraz świeżymi owocami.