

MENU

KAKTUSY 2026

Propozycja Szefa Kuchni

Kato Koncept Kulinarny

Walentynki – Pełnia Wieczoru 14.02.2026r. 19:30

WERSJA MIĘSNA:

- Amuse Bouche: **Ciasto kataifi z gravlaxem**
(Ciasto kataifi / gravlax / majonez chili / kompresowany ogórek)
- Przystawka: **Kaczka w malinowej odsłonie**
(Kaczka / żel z malin / sałatka z jabłka)
- Zupa: **Krem z fenkuła**
(Krem z fenkuła / arancini z serem feta i orzechami / piana lubczykowa)
- Danie Główne: **Policzek z dzika**
(Policzek z dzika / puree z selera / czarna soczewica)
- Deser: **Mus malinowy**
(Mus malinowy / żelka z prosecco i dzikiej róży / czekolada)

WERSJA WEGETARIAŃSKA:

- Amuse Bouche: **Ciasto kataifi z bakłażanem**
(Ciasto kataifi / bakłażan / majonez chili / kompresowany ogórek)
- Przystawka: **Serowe crème brûlée**
(Serowy creme brulee / karczochy / oliwki / zioła)
- Zupa: **Krem z fenkuła**
(Krem z fenkuła / arancini z serem feta i orzechami / piana lubczykowa)
- Danie Główne: **Ravioli z ricottą i truflą**
(Ravioli / ricotta / grzyby / puree z dyni / tapioka)
- Deser: **Mus malinowy**
(Mus malinowy / żelka z prosecco i dzikiej róży / czekolada)