



FINE DINERS  
TASTING MOMENTS

---

## San Lorenzo

al. Jana Pawła II 36 00-141 Warszawa

---

### Przystawka I

Focaccia z rozmarynem

### Przystawka II

Carpaccio z ośmiornicy podane z pomidorkami pacchino i rozszponką skropione oliwą extra vergine i sokiem z sycylijskich cytryn

### Przystawka III

Carpaccio wołowe z marynowanej wołowiny serwowane z pesto San Lorenzo i płatkami parmezanu

### Pierwsze danie I

Tagliatelle z perliczką

### Pierwsze danie II

Ravioli nadziewane szpinakiem i serem ricotta podane w zielonym sosie

### Pierwsze danie III

Ravioli z nadzieniem z labraksa w kremowym sosie

### Drugie danie - do wyboru

Dorada gotowana na parze serwowana z ragu krewetkowo - warzywnym

*Lub*

Tagliata z polędwicy wołowej na zielonej sałacie z płatkami parmezanu i oliwą z trufli

*Lub*

Tuńczyk opoekany w tokańskiej sezonowanej słońce „ lardo di colonata” podany na białej fasolce

### Deser

Wybór deseru

### Napoje

Kawa lub herbata