



FINE DINERS

TASTING MOMENTS

San Lorenzo

al. Jana Pawła II 36 00-141 Warszawa

Przystawki

Focaccia z rozmarynem

Tatar z labraksa podany z płatkami tuńczyka w sosie sojowo - cytrynowym

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

Sałatka z rukoli z marynowaną gruszką, serem gorgonzola i orzechami włoskimi podana z sekretnym sosem naszego Szefa kuchni

Pierwsze dania

Czarne ravioli z nadzieniem ze świeżego łososia w delikatnym kremie z wędzonego łososia z czerwonym kawiozem

Ravioli nadziewane szpinakiem i serem ricotta podane w kremowym zielonym sosie

Specjalnie dobrana pasta przez Szefa z delikatnym ragu z parliczki i królika

Główne dania

Dorada gotowana na parze serwowana z ragu krewetkowo - warzywnym

Tagliata z polędwicy wołowej podana z sałatą, płatkami parmezanu i oliwa z białej trufli

Deser

Tiramisu