

# VALENTINE'S DAY MENU



HOMEMADE RAVIOLI WITH SHRIMP FILLING, PICKLED CELERY AND MALTAISE SAUCE.

RAVIOLI DE CASĂ CU FILLING DE CREVEȚI, ȚELINĂ MURATĂ ȘI SOS MALTEZ.

DUCK LIVER ESCALOPE, PEAR POACHED IN RED WINE AND SOUR CHERRY SAUCE.

ESCALOP DE FICAT DE RATĂ, PARĂ POȘATĂ ÎN VIN ROȘU ȘI SOS DE VIȘINE.

ALASKA KING CRAB LEGS GRATIN, MUSTARD SAUCE, SEASONAL VEGETABLES TARTARE AND GOMA WAKAME SEAWEED.

CRAB DE ALASKA GRATINAT, SOS DE MUȘTAR ȘI TARTAR DE LEGUME DE SEZON ȘI ALGE GOMA WAKAME.

SLOW COOKED VEAL TENDERLOIN WITH DUCHESS POTATOES AND TRUFFLE SAUCE.

MUȘCHIULEȚ DE VIȚEL DE LAPTE GĂTIT ÎNCET LA CŪPTOR CU CAR-TOFI DUCHESS ȘI SOS DE TRUFE.

STRAWBERRY MOUSSE WITH BASIL, VANILLA SAUCE AND RASPBERRY JELLY.

MOUSSE DE CĂPȘUNI CU BUSUIOC, SOS DE VANILIE ȘI JELEU DE ZMEURĂ.

PRICE:  
350 LEI/PERSON VAT INCL.

PREȚ:  
350 LEI/PERSOANĂ TVA INCL.

A WELCOME PROSECCO GLASS PER PERSON IS INCLUDED

L————ATELIER