



Zakochani w Bawełnie

Zaplanuj wyjątkowe Walentynki w Bawełnie

*Specjalne menu przygotowane przez
Szefa Kuchni i romantyczna atmosfera,
to nasz przepis na miłość.*

*3 daniowe menu
w cenie 139 zł / os*

Już dziś załóż rezerwację

42 6 333 444

restauracja@bawelna-lodz.com



Zakochani w Bawełnie

Rozkoszny początek

Danie do wyboru:

RICOTTA CON BARBABIETOLA ROSSA

włoska ricotta podawana z pieczonymi burakami marynowanymi w świeżych ziołach, prażonymi pistacjami oraz owocami granatu.

GAMBERI AL VINO BIANCO

krewetki smażone na białym winie z dodatkiem masła, czosnku oraz natki pietruszki, podawane z aromatyczną grzanką

KREM Z PIECZONEJ MARCHWI I CZERWONEJ SOCZEWICY

gotowany na wywarze warzywnym z dodatkiem mleka kokosowego podawany z prażonymi pestkami dyni, płatkami chilli oraz rukolą

Romantyczne chwile

Danie do wyboru:

KREWETKI W POMIDORACH

Krewetki smażone na oliwie z białym winem, czosnkiem, peperoncino w sosie z pomidorów pelati z masłem, miodem, natką pietruszki, podawane z rukolą, cytryną oraz korzenną bagietką

GNOCCHI CACIO E PEPE

Włoskie kluski ziemniaczane nadziewane serem Pecorino z czarnym pieprzem, podawane z sosem na bazie słodkiej śmietanki, sera gorgonzola, gruszek, prażonych orzechów włoskich z miodem, tartym Grana Padano i rukolą

STRACETTI DI FILETTO

Kawałki polędwicy wołowej na bazie pasty truflowej, wina Porto, pomidorków cherry, pieczarek, czosnku, peperoncino, śmietanki, masła i natką pietruszki, podawana z rukolą oraz bagietką korzenną

GNOCCHI CON FEGATO

Włoskie kluski ziemniaczane z wątróbką kurzą, winem Porto, cebulą czerwoną, liśćmi szalwii, masłem, pomidorkiem cherry i płatkami Grana Padano

PETTO DI POLLO

Pierś kurza sous-vide z sosem na bazie śmietanki, sera gorgonzola, suszonych pomidorów i czosnku, podawana z warzywami korzeniowymi smażonymi na maśle i miodzie z dodatkiem świeżych ziół

Słodkie zakończenie

DESER DLA DWOJGA - LEMON CHEESECAKE

sernik cytrynowy z mascarpone i ricotty na kruchym czekoladowym spodzie podawany z śmietankową polewą, świeżymi owocami oraz semifreddo malinowymi