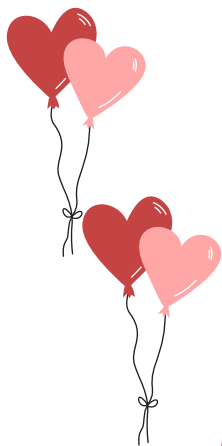




RUBINSTEIN
RESTAURACJA



WALENTYNIKOWE MENU

MENU DEGUSTACYJNE WRAZ Z MUZYKĄ NA ŻYWO

Aperitif na powitanie

Przystawka

Małże św. Jakuba | mus z zielonego groszku | pianka cytrynowa

Zupa

Krem pietruszkowy | karmelizowana gruszka

Intermezzo

Danie Główne

Kotlet cielęcy | gnocchi z kozim serem | szpinak | sos z białego wina z kaparami

Deser

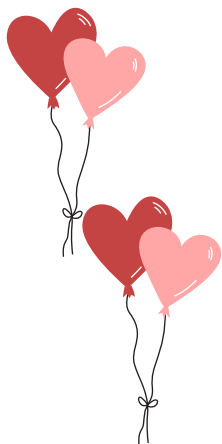
Mus z białej czekolady | Sos mango-marakuja



Price 249 PLN/person



RUBINSTEIN
RESTAURACJA



WEGETARIAŃSKIE WALENTYŃKOWE MENU

MENU DEGUSTACYJNE WRAZ Z MUZYKĄ NA ŻYWO

Aperitif na powitanie

Przystawka

Tofu wędzone | mus z zielonego groszku | pianka cytrynowa

Zupa

Krem pietruszkowy | karmelizowana gruszka



Intermezzo

Danie Główne

Gnocchi | szpinak | fondi serowe | sos z białego wina z kaparami

Deser

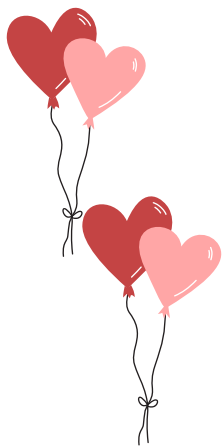
Mus z białej czekolady | sos mango- marakuja



Price 219 PLN/person



RUBINSTEIN
RESTAURACJA



VALENTINE'S DAY MENU

TASTING MENU WITH LIVE MUSIC

Welcome Aperitif

Starter

Scallops | green pea mousse | lemon foam

Soup

Parsley cream | caramelized pear



Intermezzo

Main Course

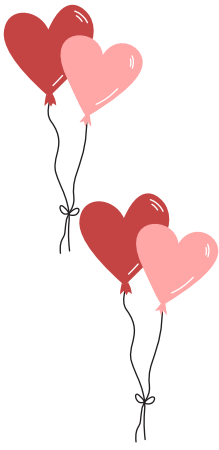
Veal cutlet | goat cheese gnocchi | spinach | white wine and caper sauce



Dessert

White chocolate mousse | mango-passion fruit sauce

Price 249 PLN/person



RUBINSTEIN
RESTAURACJA

VEGETARIAN
VALENTINE'S DAY MENU
TASTING MENU WITH LIVE MUSIC

Welcome Aperitif

Appetizer

Smoked Tofu | Green Pea Mousse | Lemon Foam

Soup

Parsley Cream | Caramelized Pear

Intermezzo

Main Course

Gnocchi | Spinach | Cheese Fondue | White Wine and Caper Sauce

Dessert

White Chocolate Mousse | Mango-Passion Fruit Sauce

Price 219 PLN/person

