


MENU- CZTERODANIOWA KOLACJA

PRZYSTAWKA

Deska wędlin i serów
prosciutto, salami spianata piccante, tatar wołowy
ser kozi, grana padano, pecorino, konfitura z figi i powidła ze śliwki

ZUPY DO WYBORU

Rosół z żółdkami gęsimi,
lubczyk, domowy makaron

Krem z dyni z mlekiem kokosowym 
gruszka, pestki dyni

Zupa rybna z owocami morza
łosoś, mule, krewetka, limonka

DANIA GŁÓWNE DO WYBORU


Burger z wołowiny
gorgonzola, gruszka, rukola, szpinak, konfitura z cebuli, frytki

Bitki z bawety wołowej
puree ziemniaczane z tymiankiem, buraczki, sos chrzanowy

Pierś z kaczki z sosem śliwkowym
kluski francuskie na maśle, buraczki z jabłkiem i imbirem

Polędwiczka wieprzowa z sosem borowikowym
warzywa grillowane, puree z selera z musztardą francuską

Łosoś z pieca z sosem borowikowym
soczewica beluga, pomidorki koktajlowe ze szpinakiem

Pizza z gruszką 
grana padano, rukola, pesto, suszone pomidory

Pizza z rosbehem sezonowanym
groszek, czerwona cebula, szpinak, sos musztardowo-miodowy

DESERY DO WYBORU

Sernik z karmelem i słonymi orzeszkami
Agrest zapieczony pod kruszonką, lody waniliowe

Crème brûlée

Fondant czekoladowy z sorbetem z mango

NAPOJE

Karafka wody gazowanej lub niegazowanej

Świeżo parzona kawa lub herbata

Wino białe/czerwone/musujące 0,75 l

danie wegetariańskie 

MENU Z NAPOJAMI DLA 2 OSÓB 250zł