



Menu wigilijne



150 zł netto / os.



min. il. osób: 15

Przystawka:

Śledź w sosie buraczkowym podany na gryczanych blinach
z creme fraiche

Zupa:

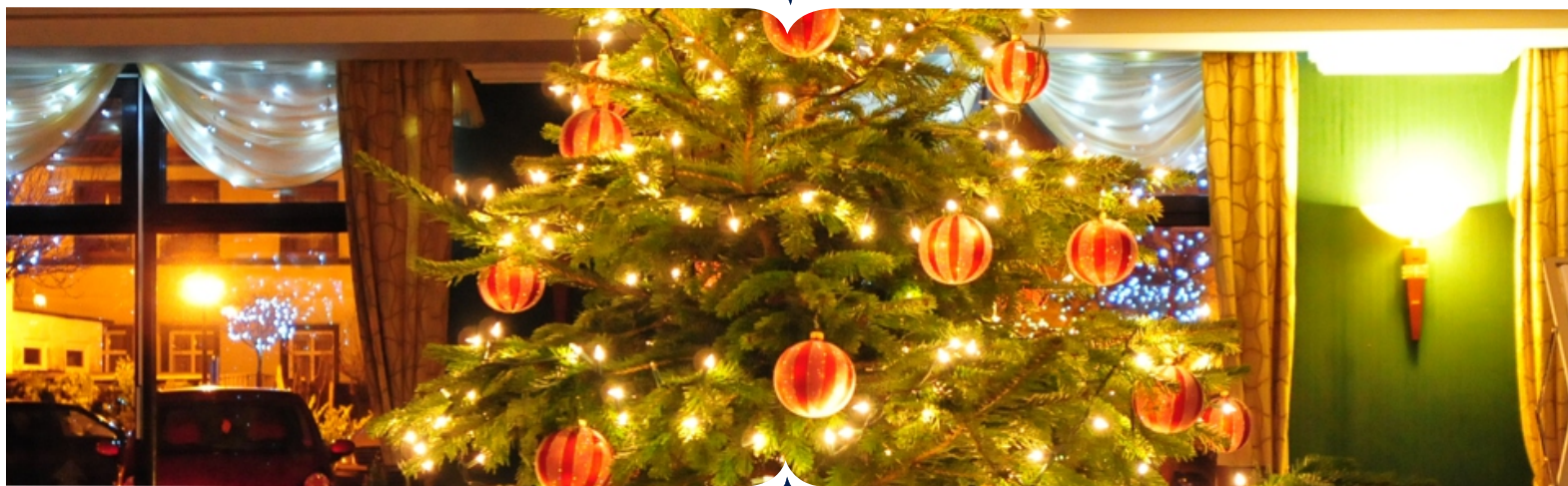
Barszcz czerwony z pasztecikami z kapusty i grzybami

Danie główne:

Noga z kaczki confit na warzywnej zapiekance gratin
z sosem z turówki wonnej i glazurowanymi burakami

Deser:

Gruszka duszona w czerwonym winie
z kremem z orzechów włoskich



Menu wigilijne



170 zł netto / os.



min. il. osób: 15

Przystawka:

Tatar z łososia na ziołowym crostini podany z sosem chimichurri

Zupa:

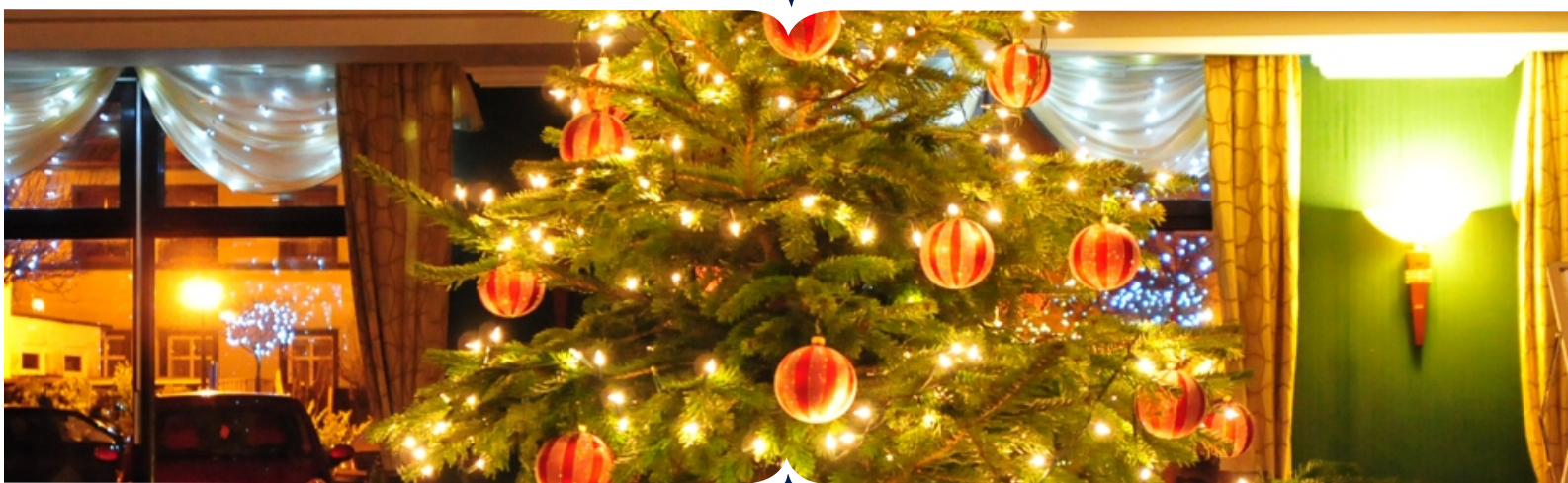
Krem z pieczonych borowików z ziołowym crostini i trybulą

Danie główne:

Polędwica z dorsza panierowana w pestkach słonecznika,
puree z dyni i batatów i sos beurre blanc

Deser:

Sernik miodowym z cynamonem



Zimne przekąski



90 zł netto / os.



min. il. osób: 15

Zimne przekąski:

Schab faszerowany żurawiną
Dorsz po grecku
Tatar wołowy z klasycznymi dodatkami
Indyk w sezamie
Rostbef wołowy z musem chrzanowym
Balotyny z kurczaka z borowikami
Sałatka z pieczonego pora z bekonem i podgrzybkami
Śledź w sosie Cygańskim

Ciasta:

Ciasto serowo-makowe z mandarynkami
Szarlotka z żurawiną i cynamonem



Zimne przekąski



135 zł netto / os.



min. il. osób: 15

Zimne przekąski:

Łosoś marynowany w soli himalajskiej z koprem włoskim
Yakitori z kurczaka kukurydzianego w miodowej glazurze
Schab faszerowany żurawiną
Dorsz po grecku
Tatar wołowy z klasycznymi dodatkami
Indyk w sezamie
Rostbef wołowy z musem chrzanowym
Balotyny z kurczaka z borowikami
Sałatka z pieczonego pora z bekonem i podgrzybkami
Sałatka nicejska z tuńczykiem
Śledź w sosie Cygańskim

Ciasta:

Ciasto serowo-makowe z mandarynkami
Sernik świąteczny z bakaliami
Szarlotka z żurawiną i cynamonem