



Menu Sylwester 2019

400 PLN/osoba

Amuse bouche:

*Ostryga, galaretka z szampana, koperek
lub*

Ziemniak, wędzona śmietana, czarna trufla, sól morską

Przystawka

*Parfait z foie gras, koniak, wiśnie, mini drożdżówka
lub*

Przegrzebki, kalafior, czarna trufla, sos z polskiego białego wina

Zupa

*Kremowy bisque z homara, topinambur
lub*

*Krem z pieczonego na ogniu ziemniaka, szynka parmeńska, grzanki z bułki
maślanej, trufla*

Pierwsze Danie

*Pierogi z perliczki i foie gras, bulion z perliczki, warzywa sezonowe
lub*

*Risotto szafranowe, pieczone na ogniu krewetki, piana z 24 miesięcznego sera Stary
Giewont*

Danie Główne

*Pieczone na ogniu polędwica wołowa, grzyby, szpinak, sos madera, foie gras
lub*

Dorsz islandzki, dziki brokuł, marchewka, małe

Deser

*Granita z szampana, werbena cytrynowa, cytrusy
lub*

Mus z czekolady brazylijskiej, sorbet wiśniowy, wiśniówka, śnieg