



Menu

SYLWESTROWA KOLACJA REJS DO KOŁA ŚWIATA

PRZYSTAWKA W STOLE

Mini sałatka a'la koktajl z krewetek

ZUPY

„Nadmorski” żur na domowym zakwasie z białą rybą i łososiem
Tajska zupa Tom kha gai z kurczakiem i mlekiem kokosowym
Krem z kalarepy z karmelizowaną renetą i kolendrą
Rosół królewski z domowym makaronem

DANIA GŁÓWNE I DODATKI

Łosoś pieczony na sosie beurre blanc z kawiozem i ziołami
Stroganoff wołowy
Królik duszony w sosie śmietanowym z warzywami okopowymi i estragonem
Pad thai z krewetkami, kolendrą i prażonymi nerkowcami
Żeberka wieprzowe BBQ na pikantnym sosie śliwkowym
Warzywa w żółtym sosie curry z kapustą bok choy i chlebowcem
Pieczone ziemniaczki z czosnkowym masłem i rozmarynem
Frytki z batata
Aromatyczny ryż pachnący korzennymi przyprawami
Brokuł i kalafior zapiekane pod serowym beszamelem z prażonymi migdałami
Mieszanka warzyw sezonowych gotowanych na parze

DANIA DLA DZIECI

Stripsy z kurczaka
Pierogi ruskie z smażoną cebulką
Frytki

LIVECOOKING

20:00-21:30

Pizza

Spaghetti Alla Vongole

21:30-23:00

Siekany tatar wołowy z klasycznymi dodatkami
Mule w winno-maślanej emulsji z parmezanem i pietruszką

23:00-24:00

Grillowane sataye z kurczaka w orzechowej marynacie z chrupiącym chilli
Tacos z krewetkami, guacamole i salsą mango-jalapeno

ZIMNE PRZEKĄSKI

Schab wieprzowy sous vide na sosie tuńczykowym z smażonymi kaparami i serem bursztyn
Carpaccio wołowe z rukolą, parmezanem i oliwą truflową
Pate z kurzych wątróbek na brioszce z cebulową konfiturą
Deska wędlin dojrzewających
Selekcja wędlin pieczonych: boczek rolowany, karkówka, schab ze śliwką, schab z morelą
Vol au vent: z pastą z wędzonego pstrąga i czarnym kawiozem, z guacamole i smażonym chorizo, z buraczanym hummusem i karmelizowaną dynią
Orientalny tatar z łososa z olejem sezamowym i marynowanym ogórkiem
Grillowana ośmiornica na rozponce z cytrusami i granatem
Sałatka Waldorf, Sałatka nicejska
Sałatka cesar z grillowanym kurczakiem i sosem anchois
Carpaccio z pieczonych buraków z serem kozim i orzeszkami pini
Deska serów dojrzewających
Bruschetta: z kremową ricottą i pieczoną figą, z tapenadą i konfitowanymi pomidorkami, z pesto rosso i szynką parmeńską
Selekcja ryb wędzonych: sielawa, makrela w przyprawach, halibut, koreczki ze śledzia, pstrąg, karmazyn, łosoś zawijany ze śliwką, kabanosy z łososa
Krewetki smażone w panko podane z sosem chilli mayo

CIASTA I DESERY Z HOTELOWEJ CUKIERNI

Tiramisu

Sernik nowojorski z karmelem i popcornem

Ciasto dubajskie

TORT RED VELVET

HOTELE
NADMORSKIE
★★★★