



	2 DANIA	2 DANIA	2 DANIA	3 DANIA	3 DANIA	4 DANIA
Starter	✓			✓		✓
Zupa		✓			✓	✓
Główne	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Deser			✓	✓	✓	✓
Cena za osobę	49 zł	49 zł	49 zł	59 zł	59 zł	69 zł

STARTER

jeden do wyboru


Tatar z wędzonego łososia z porem i kaparami, grzanka, pomidor koktajlowy, mus z musztardy francuskiej i kopru (120g/os)

Rostbef, brioche, cebula czerwona piklowana, majonez szczypiorkowy, gorczyca, rukola (120g/os)

Ser kozi, grzanka, gruszka, dip z pieczonej papryki i migdałów, kapary (120g/os)

Vol au vent, kurki, żółtko konfitowane, anchois (120g/os)

Płatki suszonej ligawy, gruszka, mus z zielonego sera, rukola, konfitura z figi (120g/os)

 Burak, kawior balsamiczny, pomarańcza, tofu, karmelizowany orzech, rukola (120g/os)

Śledź pieczony w miodzie i imbirze, piklowana czerwona kapusta, gorczyca, chips z kopru włoskiego (120g/os)


ZUPA


jedna do wyboru

Bulion z pieczonego mięsa drobiowego, pierożki z konfitowaną kaczką, piana maślano – szczypiorkowa (300ml/os)

Rybna zupa orientalna z trawą cytrynową i żelem z jaja s/v (300ml/os)

Krem z zielonego groszku, kwaśna śmietana, wędzona pierś kaczki (300ml/os)

 Krem z kalafiora z rozmarynem i jabłkiem, wędzony bakłażan marynowany w miso (300ml/os)

 Chłodnik miętowo – ogórkowy, rzodkiewka kompresowana w tymianku, pistacje (300ml/os)

Zupa hiszpańska z ciecierzycą i chorizo (300ml/os)

Tradycyjna zupa z duszonych na maśle pomidorów z domowymi kluseczkami i kwaśną śmietaną (300ml/os)

DANIE GŁÓWNE

jedno do wyboru

Pieczone udko z kaczki, marynowane w jabłkach i pomarańczy, sos morelowo – tymiankowy (180g), kluska ziemniaczana (180g), czerwona kapusta duszona z owocami (150g/os)


Polędwiczka wieprzowa s/v (160g), kasza owsiana z owocami suszonymi (180g), buraki marynowane w miodzie i pomarańczy (150g/os)

Pierś z kurczaka s/v faszerowana masłem tymiankowym (180g), sałatka z kopru włoskiego z jabłkiem (100g), polenta gotowana na rosole (150g/os)

Wolno pieczony schab szpikowany polędwicą wieprzową, sos z kwasu chlebowego (180g), pieczony pampuch drożdżowy z kminkiem (80g), kapusta duszona (150g/os)

Plastry wołowiny, demi-glace (160g), prażoki z boczkiem (200g), piklowana czerwona kapusta (150g/os)

Filet z łososia pieczony w maśle i ziołach (160g), ziemniaki gratin (150g), brokuły (150g/os)

 Gołąbki z czerwonej fasoli z suszonymi pomidorami (160g), warzywa ratatouille (150g), puree chrzanowe (150g/os)

DESER

jeden do wyboru

Lody waniliowe, karmelizowany rabarbar i śliwka, kruszonka waniliowa (120g/os)

Panna cotta jogurtowa z owocami, coulis malinowe z różowym pieprzem (120g/os)

Lody kokosowe, salsa z ananasa, mięty i pieprzu, kruszonka mleczna, karmelizowany ananas (120g/os)

Banany, stony karmel, crunchy pełnoziarniste, mus waniliowy (120g/os)

Brownie z buraka, lody z koziego sera, mus malinowy, chips z buraka (120g/os)

Sernik cytrynowy, panna cotta z mango, puder z palonej białej czekolady (120g/os)



Pomarańczowy krem jaglany z musem z malin, karmelizowane orzechy (120g/os)

PRZEKĄSKI ZIMNE (opcja dodatkowa)

pięć do wyboru

Wybór serów podanych z musztardami owocowym (50g/os)

Wybór wędlin i mięs pieczonych (50g/os)

Tortilla z warzywami , rukolą i wieprzowiną (50g/os)

Tortilla z warzywami rukolą i wołowiną (50g/os)

Tortilla z warzywami rukolą i pikantną wołowiną (50g/os)

Tortilla z warzywami, rukolą i wędzonym łososiem (50g/os)

Makaron farfalle z selerem naciowym, oliwkami, salami i ogórkiem konserwowym (50g/os)

Zielone sałaty, ser kozi, mango, winogrono, sos z czarnej porzeczki (50g/os)

Sałatka z makaronu, papryki, kielbasy chorizo, oliwek, winegret (50g/os)

Makaron sojowy w ogórkiem, paluszkami krabowymi i winegretem cytrusowym (50g/os)

Rostbef, zielone sałaty, sos musztardowy, pieczona papryka, migdały (50g/os)

Schab pieczony z rukolą z dresingiem szczypiorkowym (50g/os)

Terrina z kurczaka z karmelizowanym groszkiem (50g/os)

Tatar z łososia wędzonego z awokado, czerwoną cebulą, koprem, podany z ciastem francuskim (50g/os)

Tatar ze śledzia z porem, ziemniakiem pieczonym podany w cykorii (50g/os)

Terrina rybna z musem kaparowym (50g/os)

Mozzarella z pomidorami, grillowaną cukinią i pomarańczą z pesto rukolowym (50g/os)

Pasztet z wątróbki drobiowej w panko podany z konfiturą z czerwonej cebuli (50g/os)

Roladki z bakłażana, ricotty, pomidora podane z musem pietruszkowym (50g/os)

Pieczyno i masło bez limitu w cenie przystawek (50g/os)

Przystawki podane w półmiskach i na paterach w stołach w cenie łącznej **49 zł brutto** za osobę lub

Przystawki w formie bufetu uzupełnianego przez 2 godziny w cenie **49 zł brutto** za osobę. Każda następną godziną **15 zł brutto** za osobę.

Każda dodatkowa przystawka zarówno w formie serwowanej jak i bufetowej w cenie **10 zł brutto** za osobę.

.

Za mało słodczy?

Dobierz bufet deserowy:

Mini pączki (50g/os)

Mini ptysie z kremem śmietanowym i słonym karmelem (50g/os)

Eklery z kremem chałwowym i czekoladą (70g/os)

Delicja czekoladowa (50g/os)

Ciasto domowe – dwa rodzaje (50g/os)

Deser w mono porcji – dwa rodzaje (70g/os)

Mini bezy (30g/os)

Sałatka owocowa (50g/os)

Bufet deserowy w cenie **49 zł brutto** za osobę

.

NAPOJE

PAKIET NAPOI

15 zł/os. do 2h

kawa, herbata, woda niegazowana, soki

NAPOJE GAZOWANE

15 zł /os do 2h

Coca Cola, Fanta, Sprite, Kinley, woda gazowana

ALKOHOLE

Wódka biała **95zł /butelkę 0,5l**

Wino domowe **75 zł/ butelkę 0,75l**

Piwo beczkowe **11zł za 0,5l**