

# Uroczysta Kolacja Andrzejkowa

30.11.2019 | Woda źródlana 'koziogrodzanka',  
20:00 – 02:00 | kawa i herbata w cenie.

## MENU

### ZUPA

Zupa porowo – ziemniaczana z truflami.

### PRZYSTAWKI do godz. 2:00

Sałatka z komosy ryżowej,  
brokuły, palone orzeszki pinii i oliwa.  
Domowy pasztet, kremowy chrzan i pikle.  
Śledzie po kaszubsku.  
Grillowane warzywa, pieczony czosnek,  
ser zagrodowy i zioła.  
Smażone medaliony pstrąga  
w zalewie octowej z warzywami.  
Półmisek mięs wędzonych  
w restauracyjnej wędzarni.  
Deska serów  
z suszonymi owocami i orzechami.  
Świeżo pieczone bułeczki, bagietki i chleb.  
Masło, pasty do smarowania.

### DODATKI

Ziemniaki pieczone z rozmarynem.  
Asortyment warzyw,  
maślano – cytrynowa emulsja.

### DANIA GŁÓWNE do godz. 22:00

Okoń morski „Seabass”  
smażony w cieście piwnym.  
Udziec dzika duszony w czerwonym winie,  
przyrządzony w stylu „Strogonoff”.  
Wolno pieczona karkówka  
w sosie myśliwskim.  
Filet kurczaka nadziewany guacamole,  
z salsą z pomidorów  
aromatyzowaną świeżą kolendrą.  
Farfalle z karczochami,  
smażoną cukinią i kurkami.

### DESERY

Ciasto z musem malinowym.  
Kokosowe Rafaello.  
Panna cotta z prażonym jabłkiem  
aromatyzowanym cynamonem.  
Karmelizowany crème brulee z jagodami.  
Pieczone ciasto czekoladowe z wiśniami.

### ZUPA o północy

Kaszubski żur na maślanie z białą kielbasą