

FINGER FOOD MENU (Single serve after the treatments)

DANIA MIĘSNE / MEAT

PIECZEŃ Z WOŁOWINY Z KREMOWYM SOSEM CHRZANOWYM
I MARYNOWANYMI PRAWDZIWKAMI

Roast beef, horseradish and marinated boletus

PÓŁGĘSEK ZPIKLOWANĄ MARCHEWKĄ I MUSEM SELEROWYM

Smoked goose breast with pickled carrot and celery mousse

SZYNKA PARMEŃSKA Z PAPAJĄ, ORZESZKAMI PINII I RUKOLĄ

Parma ham with papaya, pine nuts and rocket salad

DANIA RYBNE / FISH

KREWETKI TYGRYSIE, POMIDORY SUSZONE, SOS AIOLI

Tiger prawns, sun-blushed tomato & aioli

GRZANKA Z WĘDZONYM ŁOSOSIEM PODANA Z IKRĄ ŁOSOSIA I MAJONEZEM
LIMONKOWO KOPERKOWYM

Smoked salmon with salmon roe, and lemon & dill crème fraiche

TATAR Z TUŃCZYKA PODANY Z ALGAMI WAKAME I MAJONEZEM WASABI

Tuna Tatar with wakame and wasabi mayonaise

DANIA WEGETARIAŃSKIE / VEGETARIAN

POMIDORY Z MOZZARELLĄ I PESTO BAZYLIOWYM

Cherry tomatoes, mozzarella & basil pesto

PRALINKA Z SERA KOZIEGO OTOCZONA W PUMPERNIKLU Z MANGO CHUTNEY

Goat cheese praline covered in pumpernickel bread served with mango chutney

BRIOSZKA Z ZIOŁOWYM SEREM MASCARPONE, GRILLOWANĄ CUKINIĄ I
WĘDZONYMI MIGDAŁAMI

Mini brioche with fresh herbs mascarpone cheese, grilled courgette and smoked almonds