

MENU SYLWESTROWE



Amuse-bouche

Ostryga Rockefeller
serwowana ze szpinakiem, boczkiem i kawiozem
w towarzystwie z Antonico Prosecco Veneto

Przystawka zimna

Ośmiornica i Krewetka
Ośmiornica z sałatką z cytrusów i mango, towarzysząca hiszpańskiej czerwonej krewetce w tempurze.
Podane z ziemniakiem i chorizo, kremem z awokado i serkiem Philadelphia, nori oraz ryżem

Przystawka gorąca

Ravioli borowikowe
W emulsji ziołowej, z płatkami borowika stepowego i dojrzewającego sera

Zupa

Zupa Tom Yum
z chrupiącymi pierożkami gyoza z owocami morza oraz chrupiącymi warzywami

Danie główne

Zapiekany Sandacz
w sosie holenderskim, serwowany z kremowym risotto szafranowym, warzywami zawiniętymi w opalaną
cukinię oraz sosem beurre blanc z wędzonym kawiozem dorsza

Intermezzo

Sorbet z limonki
z granitą z zielonego ogórka i 24-karatowym złotem

Comber Jagnięcy
z fondantem ziemniaczanym, marchewką karmelizowaną w trójniaku, popiołem z pora, sosem cielecym i
płatkami świeżej trufli

Deser

Czekoladowa Kula Niespodzianka
z truskawkami i polewą szampańską

499 PLN