



MENU

SYLWESTER CELEBRATION NIGHT

Kulinarna podróż wysokich lotów!

DANIA SERWOWANE

PRZYSTAWKA ZIMNA:

Torcik z kraba, kaparów i czerwonej cebuli na pumperniklu, z pikantnym sosem mango, w kompozycji ekologicznych kiełków i cukinii

DANIE GŁÓWNE

Wolno pieczona pierś perlicy w marynacie z miodu, rozmarynu i trufli, z terriną z kaszy jaglanej i sera halloumi, w kompozycji musów warzywnych oraz sosu z czarnej porzeczki i czekolady Mazovia

BUFET

PRZEKĄSKI ZIMNE:

Carpaccio wołowe z pieczonymi borowikami, kaparami, płatkami sera Grana Padano oraz listkami rukoli

Terrina z ogonów wołowych z delikatnym musem z kaczyc wątróbek oraz marynowanymi winogronami

Mille Feuille Pate z gęsi owsianej przekładane galaretką z porto i wiśni, z borówką brusznicą w syropie kardamonowym

Tradycyjnie krojony Jamón Ibérico podany na kruchych liściach sałat z kompresowanym owocem pitahaya oraz szampańskim sosem winegretem

Tatar z tuńczyka z ogórkiem, chili i młodą zieloną cebulką, z nutą oleju sezamowego i sosu sojowego podany z ryżowym chipsem krewetkowym

Filet z łososia, wędzony w naszej wędzarni, z musem z awokado oraz grillowanym pikantnym kumkwatem

Hummus trio: z suszonymi pomidorami i wędzoną papryką, z pesto kolendrowym i szpinakiem, z pastą sezamową i chili

Tapas z marynowaną mini ośmiornicą, z hiszpańską oliwką i sardynką

Świeże liście sałat, kiełków, ziół i kwiatów jadalnych podane z kozim serem, orzechami pecan i winegretem malinowym

Kruche liście sałaty rzymskiej i cykorii z włoskim serem Pecorino, marynowanymi pomidorkami koktajlowymi, chrupiącym bekonem i sosem kaparowym

ZUPY:

Krem z pieczonej dyni i pomarańczy z prażonymi pestkami słonecznika i oliwą waniliową

Tradycyjny staropolski żurek na zakwasie razowym podany z białą kiełbasą





MENU

SYLWESTER CELEBRATION NIGHT

Kulinarna podróż wysokich lotów!



DANIA GORĄCE:

- Pieczone udo kaczki, w stylu polskim, z jabłkiem w majeranku i zimową żurawiną
- Roladka z polędwiczki wieprzowej w musie ziołowym i wędzonej szynce, z sosem tymiankowym z ziarnami gorczycy
- Pieczony filet z dorsza atlantyckiego na sosie porowo-jabłkowym, w kompozycji z sałatką z raków, papryki, szalotki i natki pietruszki
- Włoskie ravioli nadziewane grzybami i serem ricotta w emulsji maślanej z dodatkiem aromatu szałwii
- Bukiet parowanych warzyw skropionych oliwą ziołową
- Duet marchwi w plastrach gotowanych w soku pomarańczowym
- Gnocchi buraczane z parmezanem
- Ziemniaki zapiekane w świeżych ziołach i maśle

SŁODKI BUFET

- Ptyś z herbatą macha, karmelizowaną morelą i kawiolem yuzu
- Tarta malinowa z kremem waniliowym i kamieniami bezowymi
- Tarta bananowa z toffi i kremem czekoladowym
- Wytrawne ciastko czekoladowo-kokosowe
- Sernik ricotta z Malibu
- Mus z marakui i białej czekolady

LIVE COOKING

POD NEPTUNEM

I STACJA: 22.00 – 24.00

Świeżo pieczone i grillowane ryby i owoce morza:
krewetki, sandacz, karmazyn, łosoś, kalmary
z dodatkiem orientalnych warzyw, sosów oraz makaronu ryżowego

POLSKI STÓŁ

II STACJA: 00.05 – 02.00

Pieczona noga wołowa podana z bogatym wyborem dodatków i sosów