

# MENU



## PRZYSTAWKA

TATAKI Z SARNY  
BOCZNIKI W TEMPURZE Z ZIARNAMI KOLENDRY - WEGAŃSKIE

## PIERWSZE DANIE

NOGA Z KACZKI CONFIT W SOSIE PORTO Z DYNIOWYMI KOPYTKAMI I GROSZKIEM  
DORSZ SOUS-VIDE Z ZIELONYMI WARZYWAMI I CYTRYNOWYM BEURRE BLANC -  
WEGETARIAŃSKIE  
SELER PIECZONY W MASIE SOLNEJ W SOSIE SEZAMOWYM - WEGAŃSKIE

## BUFET DAŃ GORĄCYCH

ŻEBRO WOŁOWE W SOSIE BBQ, UDZIEC Z JELENIA W SOSIE WŁASNYM,  
INDYK ZE ŚLIWKĄ W SOSIE Z MIĘTĄ, SAKIEWKI Z PIECZONĄ KACZKĄ,  
PIECZONY KALAFIOR, RAVIOLI DYNIOWE Z RICOTTĄ, MULE W WINNO-  
MAŚLANYM SOSIE, BABKA ZIEMNIACZANA  
PĘCZOTTO Z JARMUŻEM, PIECZONY PASTERNAK Z KOPREM WŁOSKIM  
FEST SAŁAT Z MARYNATAMI

## ZUPA SERWOWANA

CONSOMME Z PIECZONEGO BURAKA

## PRZEKĄSKI ZIMNE

ŚLEDŹ Z DYNIĄ BRUNOISE, PIKLOWANĄ CEBULĄ I KURKĄ  
BAO Z AZJATYCKĄ WOŁOWINĄ  
KREWETKI TORPEDO Z SOSEM MANGO-CHILLI  
CARPACCIO Z PODSUSZANEGO SCHABU Z OLIWĄ TRUFLOWĄ I KAPARAMI  
VOL-AU-VENT Z GUACAMOLE I PODWĘDZANYM LOSOSIEM  
TATAR WOŁOWY  
WARZYWNE PIEROŻKI GYOZA  
DESKA WĘDZONYCH MIĘS I SERÓW REGIONALNYCH Z SOSEM ŻURAWINOWYM  
SAŁATKA CEZAR Z KURCZAKIEM I PODPIEKANYMI POMIDORAMI  
SAŁATY Z LIŚCI SZPINAKU, JARMUŻU Z DYNIĄ I SUSZONYM POMIDOREM

## SŁODKI STÓŁ

SERNIK CREME BRULEE, TORCIK WIEDEŃSKI Z WIŚNIĄ, SERNIK  
OREO, TORCIK MARCHEWKOWY Z MASCARPONE, BROWNIE Z  
POMARAŃCZĄ, SZARLOTKA Z BEZĄ, MAKARONIKI, TIRAMISU,  
CHANTILKI, MINI BEZY, MONOPORCJE, CAKE POPS, CAKESICLES