

Świąteczne menu serwowane

Zestaw 1

124 zł

- Krem z kiszanej kapusty z borowikami i śmietaną
- Okoń morski na perłowej kaszy kuskus z marchwią i suszonymi pomidorami
- Tarta śliwkowa z lodem i bitą śmietaną

Zestaw 2

124 zł

- Krem ziemniaczano-porowy z oliwą truflową
- Smażony fileć z halibuta na kuskus z kalafiora z sosem z confitowanych kaparów i brokułem gotowanym
- Tarta jabłkowa z lodem waniliowym

Świąteczne menu serwowane

Zestaw 3

147 zł

- Rolmops na sałacie z musem z buraka
- Zupa borowikowa z ziemniakami i jajkiem Mollet
- Skąpany w maśle filet z sandacza z kremowym purée ziemniaczanym i świeżym szpinakiem
- Torcik z rabarbarem i bezą

Zestaw 4

153 zł

- Matias z musem chrzanowym i sałatką z buraka
- Staropolska zupa z suszonych grzybów, kiszonej kapusty i smażonego rostbefu
- Smażony łosoś z gratiną ziemniaczaną, sosem ze świeżych pomidorów i miksem sałat
- Sernik nowojorski z sosem karmelowym i owocami

Świąteczne menu serwowane

Zestaw 5

153 zł

- Jesiotr na blinie gryczanym z serkiem śmietankowym i pesto
- Krem z pieczonych buraków z kozim serem i oliwą koperkową
- Halibut z pieca na ciepłej sałacie z ziemniaków i boczniaków z musem z dyni
- Sernik z ricotty z sosem czekoladowym

Zestaw 6

170 zł

- Łosoś marynowany w soi na sałatce z groszku cukrowego i rukoli z salsą z kolendry i chilli
- Barszcz czerwony z pierożkami z suszonych grzybów i kapusty
- Filet z sandacza na ziemniaczanym risotto z borowikami i smażoną cukinią
- Ciasto marchewkowe z sosem toffi i owocami