



Menu 1

CENA: 3 DANIA 80 PLN

4 DANIA 95 PLN

- TATAR Z PIECZONEGO BURAKA MUSZTARDA FIGOWA, CHIPSY Z TAPIOKI, KOZI SER
- KREM POMIDOROWY Z MASCARPONE, PIECZONY SŁONECZNIK
- FILET Z KURCZAKA FASZEROWANY MOZZARELLĄ I SZPINAKIEM, WĘDZONY BOCZEK, FASOLKA SZPARAGOWA Z PARMEZANEM, KOPYTKA ZIEMNIACZANE
- LODY Z OWOCAMI I BITĄ ŚMIETANĄ

Menu 3

CENA 3 DANIA 100 PLN

4 DANIA 115 PLN

- KOZI SER ZAPIEKANY W MIODZIE, SAŁATKA ZE SZPINAKU Z VINEGRET POMARAŃCZOWYM, SELER NACIOWY, ORZECHY WŁOSKIE
- KREM BOROWIKOWY Z GROSZKIEM PTYSIOWYM, RICOTTA, OLEJ LNIANY
- UDKO Z KACZKI CONFITOWANE W GĘSIM TŁUSZCZU, FASOLKA SZPARAGOWA, GNOCCHI BURACZANE Z MASCARPONE I ORZECHAMI, SOS GORGONZOLA
- CREME BRULEE AJERKONIAK, CUKIER MUSCOVADO, MALINA

Menu 2

CENA 3 DANIA 90 PLN

4 DANIA 105 PLN

- BRUSCHETTA Z POMIDORAMI MALINOWYMI, KURKI, OSCYPEK, PESTO BAZYLIOWE
- ROSÓŁ Z PIECZONEGO KOGUTA, PIEROŻKI Z WOŁOWINĄ, NOWALIJKI
- POLĘDWICZKA WIEPRZOWA SOUS-VIDE MARYNOWANA W ROZMARYNIE, PIECZONA MŁODA MARCHEW, PIECZONE MŁODE ZIEMNIACZKI Z MASŁEM, WĘDZONY BOCZEK,
- CRUMBLE Z SEZONOWYMI OWOCAMI, MAŚLANA KRUSZONKA, LODY WANILIOWE

Menu 4

CENA 3 DANIA 120 PLN

4 DANIA 135 PLN

- CARPACCIO WOŁOWE, MAJONEZ KAPAROWY, PARMEZAN, PORTOBELLO, RUKOLA, BAGIETKA KORZENNA
- CONSOME Z KACZKI, KURKI, KARTACZE Z KACZKĄ, MŁODA MARCHEW
- ZRAZY CIEŁĘCE Z SZYNKĄ PARMEŃSKĄ I SZAŁWIĄ, RISOTTO BOROWIKOWE, SZPARAGI, POMIDORKI CONFIT
- FONDANT CZEKOLADOWY Z WĘDZONYMI PISTACJAMI, LODY PISTACJOWE, COULIS JEŻYNOWY

Zimna Płyta

CENA: 70 PLN/OSOBĘ (MIN. 10 OS.)

- PATERA POLSKICH SERÓW
- PATERA WĘDLIN I PASZTETÓW
- TORTILLA Z WĘDZONYM ŁOSOSIEM, TWARÓG, RUKOLA
- DAKTYLE W BOCZKU
- CIASTA 3 RODZAJE (CZEKOLADOWE, SZARLOTKA, SERNIK, ZE ŚLIWKAMI, CZEKOLADA WIŚNIA, MAKOWE)
- MOZZARELLA Z POMIDORAMI I PESTO BAZYLIOWYM
- PIECZYWO
- SOS PARMEZANOWY

Open Bar

CENA: 70 PLN/OSOBĘ (MIN. 10 OS.)

- KAWA / HERBATA SMAKOWA
- SOKI OWOCOWE
- WODA MINERALNA Z CYTRYNĄ
- WINO HOSOWE
- WÓDKA AMUNDSEN