

Menu

pakietowe

Zupa

KREM Z KISZONEJ KAPUSTY,
smażone rydze, panna cotta z
topinamburu

KREM POMIDOROWY, guacomole,
grzanka

Dania główne

KURCZAK SUPREME podawany na puree z białej cebuli,
gnocchi ziołowe, olej cytrynowy, liście radicchio i endywii

POŁĘDWICZKI WIEPRZOWE, sos grzybowy, risotto z dyni,
pieczone marchewki z fenkułem i miodem

MAKARON BUCATINI ZE ŚLIWKAMI, boczkiem i
rozmarynem, parmezan, szpinak

DYNIA PANIEROWANA W PESTKACH SŁONECZNIKA,
falafel, mus buraczany, oliwa koperkowa

Desery

CREME BRULEE – crème z chrupiącymi ciasteczkami
owsianymi, maliny

BABA RUM na ciepło

KARAFKA WODY MINERALNEJ GRATIS





Romantic Dinner



STARTER

RABBIT LIVER, coffee sauce, cauliflower and vanilla puree, pickled red onion with a hint of raspberry, kale chips

ROMAINE LETTUCE WITH CHICKEN OR TOFU, cranberries, smoked white cheese or tofu, marinated peppers, vinaigrette, roasted sesame

SOUP

CREAM OF SAUERED CABBAGE, fried saffron milk cap, panna cotta with Jerusalem artichoke

TOMATO CREAM, guacomole, toast

MAIN COURSE

SUPREME CHICKEN, served with white onion puree, herb gnocchi, lemon oil, radicchio and endive leaves

TUNA STEAK, potato gratin, crayfish sauce

BUCCATI PASTA WITH PLUMS, bacon and rosemary, parmesan, spinach

PORK TENDERLOIN, mushroom sauce, pumpkin risotto, baked carrots with fennel and honey

DESSERT

CREME BRULLE, crème with crispy oatmeal cookies, raspberries

BABA RUM

BUTELKA WINA (BIAŁE LUB CZERWONE) ORAZ KARAFKA WODY

