



## OFERTA OKOLICZNOŚCIOWA

### **MENU I – cena 120 zł/osobę**

#### PRZYSTAWKA

Karmelizowany kozi ser, marynowane buraki, majonez mango-chili,  
chutney z czerwonej cebuli, rukola

#### ZUPA

Krem z marchwi i kukurydzy, mleko kokosowe,  
czipsy z marchwi, chili, kolendra, czarnuszka

#### DANIE GŁÓWNE

Polędwiczka wieprzowa w boczku, pęczotto z grzybami, buraki marynowane w  
rozmarynie delikatnie dymione, demi glace, kielki

#### DESER

Kasztanowe parfait – kasztany, sos karmelowy, kruszonka, świeża mięta,  
karmelizowane jabłka



## MENU II – cena 130 zł/osobę

### PRZYSTAWKA

Tatar z tuńczyka, emulsja z żółtka, marynowana cukinia, czerwona cebula, suszone pomidory, chrupiące grzanki, zielony majonez

### ZUPA

Kremowa zupa twarogowa, ziołowe grzanki,  
rozmaryn

### DANIE GŁÓWNE

Pierś z kurczaka sous-vide w curry i suszonych pomidorach, quish brokułowo-cukiniowy z serami pleśniowymi, mus z marchwi z curry, sos śmietanowy z białym winem,  
czipsy z marchwii

### DESER

Brownie z daktylami, mus z twarogu z kandyzowanymi pomarańczami,  
lody pomarańczowe sos czekoladowy





### **MENU III – CENA 140 zł/ osobę**

#### **PRZYSTAWKA**

Plastry łososia marynowanego w burakach i pomarańczach,  
gofr ziemniaczany, zielony ogórek, zielone chili i jabłko, jogurt naturalny, kielki

#### **ZUPA**

Krem z kalafiora, czips z selera, świeży pieprz, tymianek, oliwa z oliwek

#### **DANIE GŁÓWNE**

Polędwiczka z dorsza, gratin z ziemniaka i pora, veloute, szpinak z patelni, smażona  
ciecierzyca, czipsy z pasternaka

#### **DESER**

Parfait – porzeczkowy deser lodowy z mascarpone, czarne porzeczki w syropie,  
kruszonka, ciasto filo



## **MENU IV – cena 150 zł/osobę**

### **PRZYSTAWKA**

Gryczane pierożki z szarpaną wołowiną, mus z gorgonzoli, prażony słonecznik, karmelizowana cebula, chipsy z jarmużu, liście szpinaku

### **ZUPA**

Krem pomidorowy z rakami, grzanki czosnkowe, prażony czosnek, koperek, natka pietruszki, oliwa

### **DANIE GŁÓWNE**

Długo gotowana wołowina, kopytka dyniowe, karmelizowana cebula, kalafior z palonym masłem i szałwią

### **DESER**

Kruchy migdałowo sezamowy spód, konfitura truskawkowa, mus z marakują, wszystko zatopione w białej czekoladzie

### **DANIE GŁÓWNE WEGETARIAŃSKIE**

Ravioli z palonym kalafiozem, blanszowane zielone warzywa, sos gorgonzola, prażony słonecznik

Kotleciki z bobu, grillowany bakłażan, sos pomidorowy z ciecierzycą, jogurt z kolendrą, liście sałat, granat

**\*CENA ZESTAWÓW NIE ZAWIERA**

Obsługi kelnerskiej w wysokości 10% wartości rachunku, dodatkowych napojów oraz alkoholu, opcji bufetu



**MENU DLA NAJMŁODSZYCH – 65 zł**

**PRZYSTAWKA**

Pizzerinki z mozzarellą, sosem pomidorowym, świeżą bazylią

**ZUPA**

Rosółek z makaronem

**DANIE GŁÓWNE**

Panierowany filecik z kurczaka, puree ziemniaczane, surówka z marchewki

**DESER**

Lody z bita śmietaną i owocami

**\*CENA ZESTAWÓW NIE ZAWIERA**

Obsługi kelnerskiej w wysokości 10% wartości rachunku, dodatkowych napojów oraz alkoholu, opcji bufetu

## BUFET - cena ustalana w zależności od wybranej pozycji

- Antipasti: prosciutto crudo, spianata calabra piccante, ubriaco di raboso, pecorino peperoncino, hummus, oliwki zielone z pestką, suszone pomidory, mus z gorgonzoli, tapenada z czarnych oliwek, pieczywo
- Tatar wołowy, pikle, szczypiorek, musztarda dijon, chrupiąca grzanka
- Tatar z łososia, świeży ogórek, dymka, czerwona cebula, suszone pomidory, krem balsamiczny, chrupiąca grzanka
- Tatar z cukinii, suszone pomidory, czerwona cebula, szczypiorek, oliwa, chrupiąca grzanka
- Tortilla z grillowanym kurczakiem, bekonem, szpinak baby, kremowy serek z ziarnami gorczycy, zioła prowansalskie
- Tarta z karmelizowaną cebulą, gruszką i serem pleśniowym, rukola
- Tarta francuska z kozim serem, pieczonym batatem i botwiną
- Roladki z marynowanej cukinii z tuńczykiem sashimi, kremowy serek, kapary, szczypiorek
- Sałatka z pieczonym batatem, ciecierzycą, suszonymi pomidorami, serem feta, kapary, dressing miodowo-cytrynowy
- Sałatka z mozzarellą, melonem, suszonymi pomidorami, marnowaną cukinią, prażonymi migdałami, dressing balsamiczny, prażony parmezan
- Sałatka z grillowanym kurczakiem, anchois, kaparami, grana padano, dressing majonezowy
- Vitello tonato – schab sous vide, dressing tuńczykowy, czarne oliwki, kapary, liście sałat
- Kuleczki z koziego sera i twarogu, marynowany burak, orzechy włoskie, natka pietruszki
- Jaglane bliny z Gravlaxem, mus chrzanowy, palone pomidorki koktajlowe, rukola, czarnuszka
- Rożki z ciasta filo nadziewane hummusem i grillowanym bakłażanem, prażony sezam, dip jogurtowy z dymką

## BUFET SŁODKI - cena ustalana w zależności od wybranej pozycji

- Ciasto jogurtowo czekoladowe z wiśniami
- Ciasto zielone z malinami
- Brownie z daktylami, serkiem mascarpone i karmelem
- Serniczki z płatkami migdałów i białą czekoladą
- Mini rożki szarlotkowe
- Bezowe lizaki
- Crème brûlée
- Tiramisu
- Babeczki z lemon curd, beżą i owocami sezonowymi
- Ciasteczka owsiane
- Tęczowy mus mascarpone
- Karmelowy popcorn
- Babeczki z masą budyniową
- Serniczki z malinowym puree
- Bezowe gniazdka

<https://pinosweets.pl/> - oferta tortów