



20

24

MENU

OKOLICZNOŚCIOWE

PRZYSTAWKI

- carpaccio z pieczonej papryki / kruszony ser feta / tapenada z czarnych oliwek, kapparów i anchois / zielona oliwa / puder oliwkowy
- karmelizowany kozi ser / tatar z buraka z ciecierzycą, cebulą i natką pietruszki / pesto z rukoli / granat / grzanki
- łosoś gravlax marynowany w burakach / kremowy ser z koperkiem / majonez cytrynowy mus koperkowy / brioszka

ZUPY

- bulion z kaczki / warzywa julienne / makaron / natka pietruszki
- krem z pomidora i batata / grzanki / kolendra / oliwa pietruszkowa
- krem z białych szparagów / zielone warzywa / płatki migdałów / oliwa pietruszkowa

DANIA GŁÓWNE

- policzki wołowe długo gotowane / puree marchewkowe / zielony mus z ziemniakiem / marchewka w pesto / demi glace
- pieczona polędwiczka z dorsza / sałatka z palonego pora i rzodkiewki z chili / ziemniaki pieczone / sos winno-kaparowy / zielone szparagi
- kurczak sous vide nadziewany szpinakiem i serem feta / puree z batatów sałatka z rukoli i endywii z winogretem pomarańczowym / palony brokuł
- ravioli z jarmużem / mus z sera gorgonzola / zielone warzywa / prażone migdały / grana padano

DESERY

- tiramisu / krem z mascarpone / biszkopty / kawa z Amaretto / kruszonka
- tarteletka mango / kruchy spód / galaretka z marakui / mus z czarnej porzeczeki / kruszonka / lody pomarańczowe
- ptasie mleczko jeżynowe / coulis jeżynowe / kruszonka z prażonych migdałów / jeżyny w karmelu / zielony puder

NAPOJE

- woda gazowana / woda niegazowana / herbata / kawa

Cena 189 zł

*do ceny menu zostanie doliczony serwis kelnerski w wysokości 10% wartości rachunku

OKOLICZNOŚCIOWE

MENU 2024

DLA DZIECI

PRZYSTAWKA

- pizzerinka / sos pomidorowy / mozzarella / bazylia

ZUPA

- rosół drobiowy / makaron / marchewka
- zupa pomidorowa / ryż

DANIA GŁÓWNE

- fileciki z kurczaka w panko / frytki / surówka z marchewki
- pieczony filecik z łososia / frytki / sałatka z pomidorkami koktajlowymi i ogórkiem

DESER

- lody owocowe / owoce w karmelu / bita śmietana / mus owocowy

NAPOJE

- woda gazowana / woda niegazowana / herbata / sok jabłkowy

Cena 95 zł

*do ceny menu zostanie doliczony serwis kelnerski w wysokości 10% wartości rachunku



OKOLICZNOŚCIOWE

M E N U 2024

BUFET ZIMNY & SŁODKI

BUFET ZIMNY

- antipasti / crudo / spianata calabra piccante / salami milano / ubriaco di raboso pecorino peperoncino / pasty z: bobu, z kukurydzy, z suszonych pomidorów, pieczywo
- focaccia / oliwa / rozmaryn / grana padano
- tatar z łososia / świeży ogórek / dymka / cebula czerwona / suszone pomidory / krem balsamiczny / grzanka
- tatar z cukinii / suszone pomidory / cebula czerwona / pomidory pelati / krem balsamiczny / natka pietruszki / grzanka
- tarta francuska / gruszka / karmelizowana cebula / gorgonzola / rukola
- sałatka z pieczonych batatów / sałaty mieszane / ciecierzycza / suszone pomidory / ser feta / kapary / dressing miodowo - cytrynowy
- sałatka z grillowanym kurczakiem / sałaty mieszane / anchois / kapary / grana padano / dressing majonezowy

BUFET SŁODKI

- muffin czekoladowy / wiśnie / mus z białej czekolady
- muffin marchewkowy / mus twarogowy / posypka orzechowa
- serniczki / malinowe puree
- babeczki z masą budyniową / owoce sezonowe
- cake pops
- mini bezy / krem z mascarpone / owoce sezonowe
- popcorn w karmelu
- makaronik / mus z białej czekolady / marakuja
- makaronik / mus oreo

Cena: bufet wyceniany jest po wybraniu poszczególnych pozycji

*do ceny menu zostanie doliczony serwis kelnerski w wysokości 10% wartości rachunku

