

Menu Sylwestrowe

Start godzina 19:30

Przystawka

Carpaccio wołowe z rukolą i parmezanem oraz grzanką maślaną

Danie główne

Polędwiczka wieprzowa w młotkowanym pieprzu wolno gotowana, otulona boczkiem w duecie z piersią z kurczaka, z musem z indyka i grzybów na puree ziemniaczanym, z francuską musztardą, z dodatkiem buraczków w miodzie i sałatą z pomidorami cherry, skropiona sosem ziołowym

Deser

Sernik na zimno, maślane herbatniki z białą czekoladą, mascarpone i żel z leśnych owoców

Zimna płyta w szwedzkim stole

Rożki szynkowe z puchem chrzanowym

Tatar z polędwicy wołowej z marynowanymi grzybkami i czerwoną cebulką

Deska serów z prażonymi orzechami

Galantyna drobiowa z owocami leśnymi

Indyk suwi na sałacie z musem z marakui

Włoskie caprese na rukoli z mozarellą

Wegański tatar z suszonych pomidorów

Salatka ze śledzia i buraka

Pikantny śledzik korzenny

Salata lodowa z lososiem wędzonym polana sosem czosnkowym

Zielona sałata w towarzystwie avocado, ogórka zielonego, z prażonymi pestkami dyni

Pasty (ziołowa, z tuńczyka, humus z ciecierzycy) z pitą grecką

Kurczak z twarożkiem i pietruszką

Szynka parmeńska, chorizo, papryczki faszerowane

Ciepła kolacja

Polędwica z dorsza z chipsem z szynki parmeńskiej na puree z selera pieczonego z wanilią w towarzystwie sałatki skropionej limonką

Kolacja I

Aromatyczny bulion z dzikiego ptactwa (przepiórek) z ravioli

Bez ograniczeń w stole szwedzkim

Kawa

Herbaty smakowe Dilmah

Soki owocowe i woda bez gazu

Cena:

720 zł od pary