

Oferta Menu

Informacje ogólne:

1. Termin: / **Date:** 31.12.21
2. Czas rozpoczęcia kolacji: / **Arrive time:** 18:00-21:00
3. Koszt: / **Cost:** 249zł (+10% serwis) / osoba / **person (+10% service)**
4. Kieliszek prosecco na przywitanie Gości. / **Glass of prosecco as a welcome drink.**
5. Aby mieć gwarancję rezerwacji należy uiścić opłatę za menu najpóźniej do 27.12.21r.
Do 27.12 należy również podać informację odnośnie wyboru menu: standardowe lub wegetariańskie. / **To have a guarantee of reservation we have to got a payment for the menu before 27.12.21. Please choose witch menu do you choose till 27.12.21.**

MENU standardowe: / Standard MENU:

Amuse-bouche:

- ❖ *Hummus z czarnuszką / dynia*
Hummus with black seed / pumpkin

Przystawka: / Starter:

- ❖ *Tatar z tuńczyka / kim chi / avocado / sezam / mango*
Tuna tartare / kim chi / avocado / mango

Zupa: / Soup:

- ❖ *Żurek / boczek / biała kielbasa / borowiki*
Traditional polish sour soup / bacon / white sausage / boletus mushrooms

Danie główne: / Main course:

- ❖ *Stek jagnięcy / ziemniaki hasselback / tarta grzybowa z jarmużem / puree z selera / sos koniakowy*
Lamb steak / hasselback potatoes / mushrooms & curly kale flan / celery puree / cognac sauce

Deser: / Dessert:

- ❖ *Ptyś / ganache z mlecznej czekolady / karmel / marakuja / pistacje*
Puff / milk chocolate ganache / caramel / passion fruit / pistachios

Zakąski: (serwowane platerowo 2 porcje na osobę)

Appetizers (Server on platter – 2 portion per person)

- ❖ *Tatar z polędwicy wołowej / grzanka z czarnuszką / żółtko / kapary*
Beef tartare / toast with black seed / egg yolk / capers
- ❖ *Śledź Matjas / chrzan / jabłko / kawior / cytryna*
Matjas herring / horseraddish / apple / caviar / lemon

MENU wegetariańskie: / Vegetarian MENU

Amuse-bouche:

- ❖ *Hummus z czarnuszką / dynia*
Hummus with black seed / pumpkin

Przystawka: / Starter:

- ❖ *Tatar z pomidora / melon / creme fraiche / bazylia / burrata*
Tomato tartare / melon / creme fraiche / basil / burrata

Zupa: / Soup:

- ❖ *Orientalna zupa z mlekiem kokosowym / tofu / ryż jaśminowy / grzyby / kolendra*
Oriental soup with coconat milk / tofu / jasmine rice / mushrooms / coriander

Danie główne: / Main course:

- ❖ *Risotto truflowe / parmezan / grzyby w tempurze / dynia / olej pietruszkowy*
Truffle risotto / parmesan / mushrooms in tempera / pumpkin / parsley olive

Deser: / Dessert:

- ❖ *Ptyś / ganache z mlecznej czekolady / karmel / marakuja / pistacje*
Puff / milk chocolate ganache / caramel / passion fruit / pistachios

Zakąski: (serwowane platerowo 2 porcje na osobę)

Appetizers (Server on platter – 2 portion per person)

- ❖ *Burak / wędzony ser twarogowy / wiśnie / pestki dyni*
Beetroot / smoked cottage cheese / cherries / pumpkin seeds
- ❖ *Mus z karmelizowanej pietruszki / korzenna gruszka / orzech włoski /*
emulsja z natki pietruszki
Caramelized parsley mousse / spice pear / walnut / parsley emulsion