

## Oferta Menu

### Informacje ogólne:

1. Termin: / **Date:** 31.12.21
2. Czas rozpoczęcia kolacji: / **Arrive time:** 18:00-21:00
3. Koszt: / **Cost:** 249zł / osoba / **person**
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*