



Informacje ogólne: / Information:

1. Termin: / **Date:** 31.12.22
2. Czas rozpoczęcia / **Start time:** od 19:00 / **form 7 p.m.**
3. Koszt: / **Cost:** 350zł / osoba / **person**
4. Kieliszek prosecco na przywitanie Gości. / **Glass of prosecco as a welcome drink.**

---

**MENU standardowe: / Standard MENU:**

**Amuse-bouche:**

- ❖ *Terrina z krewetek / pieczona papryka*  
*Prawns terrine / roasted paprika*

**Przystawka: / Starter:**

- ❖ *Tatar z polędwicy wołowej / kurki w occie jabłkowym / żółtko / gorczyca / szczypiorek / cebula / pieczywo żytnie / masło żubrowe*  
*Beef tenderloin tartare / chanterelles in apple vinegar / egg yolk / mustard seeds / chive / onion / bread / butter*

**Zupa: / Soup:**

- ❖ *Krem z pieczonego ziemniaka / czosnek confit / wędzone żebro / grzanki razowe z czarnuszką / majeranek*  
*Traditional polish backed potato cream soup / garlic confit / smoked rib / whole meal / croutons with fennel flower / marjoram*

**Intermezzo:**

- ❖ *Sorbet z pigwy / sauvignon blanc / tymianek*  
*Quince sorbet / sauvignon blanc / thyme*

**Danie główne: / Main course:**

- ❖ *Polędwica wołowa a'la Wellington / tartaletka z pieczoną marchewką i ziołami / ziemniaki parmentier z truflami / sos demi-glace*  
*Beef tenderloin a'la Wellington / tartlet with backed carrots and herbs / parmentier potatoes with truffles / demi-glace sauce*

**Deser: / Dessert:**

- ❖ *Ptyś / czekolada / białys / orzech laskowy / gruszka*  
*Puff / chocolate / białys / nuts / pear*

---

**MENU wegetariańskie: / Vegetarian MENU**

**Amuse-bouche:**

- ❖ *Terrina z bakłażanów i pomidorów / pieczona papryka*  
*Aubergine & tomato terrine / roasted paprika*

**Przystawka: / Starter:**

- ❖ *Tatar z pieczonych warzyw / suszony pomidor / prażona cebulka /*  
*majonez porowy / morela*  
*Roasted vegetables tartare / sun-dry tomatoes / roast onion /*  
*leek mayonnaise / apricot*

**Zupa: / Soup:**

- ❖ *Krem z pieczonego ziemniaka / czosnek confit /*  
*grzanki razowe z czarnuszką / majeranek / olej z wędzonych warzyw*  
*Traditional polish backed potato cream soup / garlic confit /*  
*whole meal / croutons with fennel flower / marjoram / smoked vegetables oil*

**Intermezzo:**

- ❖ *Sorbet z pigwy / sauvignon blanc / tymianek*  
*Quince sorbet / sauvignon blanc / thyme*

**Danie główne: / Main course:**

- ❖ *Pieczony burak a'la Wellington / tartaletka z pieczoną marchewką i ziołami /*  
*ziemniaki parmentier z truflami / sos z czerwonego wina*  
*Roasted beetroot a'la Wellington / tartlet with backed carrots and herbs /*  
*parmentier potatoes with truffles / red wine sauce*

**Deser: / Dessert:**

- ❖ *Ptyś / czekolada / białys / orzech laskowy / gruszka*  
*Puff / chocolate / bialays / nuts / pear*