



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.**
5. Aby mieć gwarancję rezerwacji należy uiścić opłatę za menu najpóźniej do 27.12.22r.
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 27.12.22. Please choose the kind of menu till 27.12.22.**

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