



Informacje ogólne: / Information:

1. Termin: / **Date:** 31.12.23
2. Czas rozpoczęcia / **Start time:** od 19:00 / **form 7 p.m.**
3. Koszt: / **Cost:** 349zł / osoba / **person**
4. Kieliszek prosecco na przywitanie Gości. / **Glass of prosecco as a welcome drink.**

MENU degustacyjne Sylwestrowe

Amuse-bouche:

- ❖ „Gzik” z czarnym czosnkiem / cebula dymka
Traditional cottage cheese “Gzik” with black garlic / spring onion

Przystawka: (do wyboru) / Starter: (to choose)

- ❖ *Tatar z polędwicy wołowej / gorczyca / kiszony ogórek / shimeji / kalarepa / pietruszka / wędzony majonez / suszone żółtko / chleb żytni / palone masło*
Beef tenderloin tartare / mustard seed / pickled cucumber / shimeji / kohlrabi / parsley / smoked mayonnaise / dry egg yolk / bread / burn butter
- ❖ *Buratta / dynia / pigwa / mandarynka / olej dyniowy / balsamico / pestki dyni*
Buratta / pumpkin / quince / tangerine / pumpkin oil / balsamico / pumpkin seed

Zupa: (do wyboru) / **Soup: (do wyboru)**

- ❖ *Tradycyjny żurek / biała kielbasa / jajko / boczek / borowiki / chrzan*
Traditional polish sour soup / white sausage / egg / smoked bacon /
porcini mushroom / horseradish
- ❖ *Krem z białych warzyw / grzanki czosnkowe / oliwa truflowa*
White vegetables cream soup / garlic croutons / truffle oil

Danie główne: (do wyboru) / **Main course: (to choose)**

- ❖ *Stek z polędwicy wołowej sous vide / pieczony seler / topinambur /*
ziemniaki Anny z masłem truflowym / demi glace pieprzowy z Jagermeister
Sous vide sirloin steak / roasted celery / artichoke /
pommes Anna with truffle butter / pepper demi glace with Jagermeister
- ❖ *Filet z sandacza / czarna soczewica / zielone warzywa / veloute rybny z pomidorkami*
Zander fillet / black lentils / green vegetables / fish veloute with tomatoes
- ❖ *Kopytko z pieczonych ziemniaków faszerowane kiszoną kapustą /*
ragout grzybowe / chipsy z pieczarek
Backed potato dumpling stuffed with sour cabbage / mushroom ragout /
champignon chips

Deser: / **Dessert:**

- ❖ *Creme brulee / kruszonka z białej czekolady / sorbet borówkowy*
Crème brulee / white chocolate crumble / blueberry sorbet