



Informacje ogólne: / Information:

1. Termin: / **Date:** 31.12.2024
2. Czas rozpoczęcia / **Start time:** od 18:00 / **form 6 p.m.**
3. Koszt: / **Cost:** 379zł / osoba (+ Serwis 10%) / **379 pln / person (+ Service 10%)**
4. Kieliszek prosecco na przywitanie Gości. / **Glass of prosecco as a welcome drink.**

MENU degustacyjne Sylwestrowe

Amuse-bouche:

- ❖ *Ziemniak z truflami / kawior z łososia*
Traditional polish potato with truffles / salmon caviar

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

- ❖ *Tatar z polędwicy wołowej / rzodkiew / kiszony czosnek / grzyby w occie /
żółtko sous vide 63°C / majonez estragonowy / pieczywo żytnie z palonym masłem*
*Traditional polish beef tenderloin tartare / raddish / pickled garlic /
sous vide yolk 63°C / tarragon mayonnaise / homemade rye bread with burn butter*
- ❖ *Buratta / grzanka / hummus / pomidory / jarmuż / czarne oliwki (vege)*
Buratta / toast / hummus / tomatoes / curly kale / black olives (vege)

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

- ❖ *Cebulowa z miso gotowana na bulionie z pieczonej kury / grzanka z serem dojrzewającym z serowarni Golęczewo*
Onion soup made on miso broth / toast with long ripped cheese from “Golęczewo”
- ❖ *Krem z pieczonych pomidorów / twaróg / pesto z rukoli i nasion słonecznika (vege)*
Backed tomatoes cream soup / cottage cheese / rucola & sunflower seeds pesto (vege)

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

- ❖ *Pieczony seler / palone masło / orzechy laskowe / ser dojrzewający z Golęczewa / sos demi glace warzywny z szalwią (vege)*
Backed celery / burn butter / hazelnuts / long ripped cheese from “Golęczewo” / vegetables demi – glace sauce with sage (vege)
- ❖ *Filet z sandacza / kremowy makaron Grandine z porem / cukinia / dynia / mięta*
Zander fillet / creamy Grandine pasta with leek / zucchini / pumpkin / mint
- ❖ *Stek z polędwicy wołowej sous vide / ziemniaki puree / boczniak królewski / jarmuż / glazurowane kasztany / sos Bordski z winem Amarone*
Sous vide sirloin steak / parsley puree / puree potatoes / royal oyster mushroom / curly kale / glaze chestnuts / bordelaise sauce with Amarone wine

Deser: / **Dessert:**

- ❖ *Mus czekoladowy z cynamonem / pomarańcze / sorbet cytrusowy z Cointreau*
Chocolate mousse with cinnamon / oranges / limon sorbet with Cointreau