Informacje ogólne: **/ Information:**

1. Termin: / **Date:** 31.12.2025
2. Czas rozpoczęcia / **Start time:** od 18:00 / **form 6 p.m.**
3. Koszt: / **Cost:** 399zł / osoba (+ Serwis 10%) / **399 pln / person (+ Service 10%)**
4. Kieliszek prosecco na przywitanie Gości. / **Glass of prosecco as a welcome drink.**
5. Wymagana wpłata zadatku 100zł/os. **/ A deposit of PLN 100/person is required.**

MENU Sylwestrowe

Amuse-bouche:

- *Niespodzianka*

  Surprise

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

- *Tatar z polędwicy wołowej / dynia / kurki / cebulka perłowa / majonez truflowy / żółtko SV / pieczywo żytnie z cebulką naszego wypieku / palone masło*

  Beef tenderloin tartare / pumpkin / chanterelles / pearl onion / truffle mayonnaise / SV egg yolk / homemade rye bread with onion / burn butter
- *Carpaccio z buraka / espuma z koziej fety / dressing orzechowy* ***(vege)***

  Beetroot carpaccio / goat feta foam / nuts dressing ***(vege)***

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

- *Krem z pieczonych pomidorów / wędzony twaróg z Golęczewa z ziołami / chilli* ***(vege)***
  Backed tomato cream soup / regional smoked cottage cheese & herbs from Golęczewo / chilli (vege)
- *Zupa gulaszowa z wołowiną / włoszczyzna / papryka*
  Beef goulash soup / mirepoix / paprika

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

- *Halibut / kuskus cytrynowy / pieczony kalafior / sos z morskich ryb*
  Halibut / citron kuskus / backed cauliflower / sea fish sauce
- *Pieczone marchewki / regionalna stracciatella od rudnickiego /*
  sos z pomidorów / orzechy nerkowca / czekolada / chilli / przyprawy korzenne ***(vege)***
  Backed carrots / regional stracciatella cheese from Rudnicki / tomato sauce / cashew nuts / chocolate / chilli / spices (vege)
- *Stek z polędwicy wołowej SV / puree ziemniaczane / brukselka z zielonym pieprzem / sos demi-glace z gruszką*
  SV tenderloin steak / potato purée / brussels sprouts with green pepper / demi-glace sauce with pear

Deser: / **Dessert:**

- *Ciasto bananowe z czekolada / mus z dyni*
  Banana cake with chocolate / pumpkin mousse