

CHRISTMAS MENU #1

WELCOME DRINK Wino frizzante

PRZYSTAWKI (Serwowane na stół)

Tatar z Bavetty z żółtkiem przepiórczym, piklami, cebulą, kaparami, emulsją musztardową na grzankach

Śledź dziewiczy na grzance, olej lniany, buraki, sos tatarski, odrobina miodu

Pierogi z kapustą i grzybami

Ryba po grecku

Sałatka Jarzynowa

Kremowy labneh z jogurtu bałkańskiego z chrupiącym kotlecikiem z ciecierzycy

DANIE GŁÓWNE (do wyboru)

Policzki wołowe marynowane w czerwonym winie, puree ziemniaczane, pieczone warzywa korzeniowe

Polędwiczki w sosie grzybowym, gnocci, marynowany burak

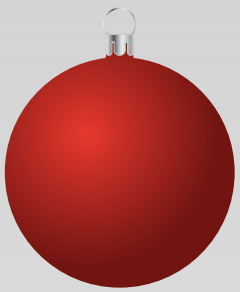
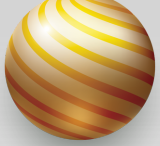
Grillowany łosoś na grubym makaronie udon, w aromatycznym teryaki z winem ryżowym, kaffirem, trawą cytrynową, warzywami

CENA ZA OSOBĘ 145 ZŁ

do rachunku końcowego doliczamy 10% serwisu

BUFET DESEROWY 29 ZŁ/OSOBĘ





CHRISTMAS MENU #2

WELCOME DRINK Wino frizzante

PRZYSTAWKI (Serwowane na stół)

Tatar z Bavetty z żółtkiem przepiórczym, piklami, cebulą, kaparami, emulsją musztardową na grzankach

Grubo siekany stek z bavette w marynacie azjatyckiej z majonezem z emulsją szczypiorkową na grzankach

Śledź dziewiczy na grzance, olej lniany, buraki, sos tatarski, odrobina miodu

Pierogi z kapustą i grzybami

Ryba po grecku

Salatka Jarzynowa

Kremowy labneh z jogurtu bałkańskiego z chrupiącym kotlecikiem z ciecierzycy

Grillowany ser halloumi z pieczonym burakiem, orzechami włoskimi i sosem żurawinowym

ZUPA

Klasyczny barszcz czerwony z uszkami z kapustą i grzybami

DANIE GŁÓWNE (do wyboru)

Policzki wołowe marynowane w czerwonym winie, puree ziemniaczane, pieczone warzywa korzeniowe

Polędwiczki w sosie grzybowym, gnocci, marynowany burak

Grillowany łosoś na grubym makaronie udon, w aromatycznym teryaki z winem ryżowym, kaffirem, trawą cytrynową, warzywami

Pierś z kaczki w sosie wiśniowym, gnocci, marynowany burak

CENA ZA OSOBĘ 179 ZŁ

do rachunku końcowego doliczamy 10% serwisu

BUFET DESEROWY 29 ZŁ/OSOBĘ





CHRISTMAS MENU #3

WELCOME DRINK Wino frizzante

PRZYSTAWKI (Serwowane na stół)

Tatar z Bavetty z żółtkiem przepiórczym, piklami, cebulą, kaparami, emulsją musztardową na grzankach

Grubo siekany stek z bavette w marynacie azjatyckiej z majonezem z emulsją szczypiorkową na grzankach

Śledź dziewiczy na grzance, olej lniany, buraki, sos tatarski, odrobina miodu

Krewetki z grilla, w emulsji z pomarańczy i białego wina

Pierogi z kapustą i grzybami

Ryba po grecku

Salatka Jarzynowa

Kremowy labneh z jogurtu bałkańskiego z chrupiącym kotlecikiem z ciecierzycy

Grillowany ser halloumi z pieczonym burakiem, orzechami włoskimi i sosem żurawinowym

ZUPA

Klasyczny barszcz czerwony z uszkami z kapustą i grzybami

Żurek na zakwasie z kiełbasą, grzybami, jajkiem i puree

DANIE GŁÓWNE (do wyboru)

Policzki wołowe marynowane w czerwonym winie, puree ziemniaczane, pieczone warzywa korzeniowe

Polędwiczki w sosie grzybowym, gnocci, marynowany burak

Grillowany łosoś na grubym makaronie udon, w aromatycznym teryaki z winem ryżowym, kaffirem, trawą cytrynową, warzywami

Pierś z kaczki w sosie wiśniowym, gnocci, marynowany burak

CENA ZA OSOBĘ 199 ZŁ

do rachunku końcowego doliczamy 10% serwisu

BUFET DESEROWY 29 ZŁ/OSOBĘ





CHRISTMAS MENU #4

WELCOME DRINK Wino frizzante

PRZYSTAWKI (Serwowane na stół)

Tatar z Bavetty z żółtkiem przepiórczym, piklami, cebulą, kaparami, emulsją musztardową na grzankach

Grubo siekany stek z bavette w marynacie azjatyckiej z majonezem z emulsją szczypiorkową na grzankach

Śledź dziewiczy na grzance, olej lniany, buraki, sos tatarski, odrobina miodu

Krewetki z grilla, w emulsji z pomarańczy i białego wina

Pierogi z kapustą i grzybami

Ryba po grecku

Salatka Jarzynowa

Grillowany ser halloumi z pieczonym burakiem, orzechami włoskimi i sosem żurawinowym

ZUPA

Klasyczny barszcz czerwony z uszkami z kapustą i grzybami

Żurek na zakwasie z kiełbasą, grzybami, jakiem i puree

DANIE GŁÓWNE (do wyboru)

Policzki wołowe marynowane w czerwonym winie, puree ziemniaczane, pieczone warzywa korzeniowe

Stek z tuńczyka w sezamie, na sałatce z sałat z blanszowanym groszkiem curkowym, soją edamame, truskawką, pomidorkami cherry i dressingiem dijon

Stek z antrykotu lub polędwicy wołowej z pieczonymi ziemniaczkami i świerzą sałatką z vinaigrette

Pierś z kaczki w sosie wiśniowym, gnocci, marynowany burak

Grillowany łosoś na grubym makaronie udon, w aromatycznym teryaki z winem ryżowym, kaffirem, trawą cytrynową, warzywami

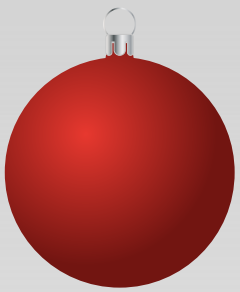
CENA ZA OSOBĘ 229 ZŁ

do rachunku końcowego doliczamy 10% serwisu

BUFET DESEROWY 29 ZŁ/OSOBĘ



DRINK MENU



SET #1

Woda gaz/ni gaz
Cola, sok pomarańczowy
Kawa, herbata

Cena 39 zł za osobę

SET #2

Woda gaz/ni gaz
Cola, sok pomarańczowy
Kawa, herbata
Piwo
Wino Domowe białe i czerwone
Wódka Żubrówka czarna

Cena 149 zł za osobę

SET#3

Woda gaz/ni gaz
Cola, sok pomarańczowy
Kawa, herbata
Piwo
Wino Domowe białe i czerwone
Wódka Żubrówka czarna
Hugo drink
Whisky sour
Aperol Spritz

Cena 189 zł za osobę

SET#4

Woda gaz/ni gaz
Cola, sok pomarańczowy
Kawa, herbata
Piwo
Wino Domowe białe i czerwone
Wódka Żubrówka czarna
Whisky Tullamore Dew
Hugo drink
Whisky sour
Aperol Spritz
Pornstar Martini

Cena 249 zł za osobę

Do rachunku końcowego doliczamy 10% serwisu

