

Menu 120 PLN

Zupa - 1 do ustalenia

- ✓ Krem z pomidorów z serkiem mascarpone i pesto bazyliowym
 - ✓ Aksamitny krem z selera z prażonymi migdałami
 - ✓ Rosół grzybowy z makaronem i śmietaną
 - ✓ Krem z buraka z espumą chrzanową
 - ✓ Rosół z makaronem i warzywami Julienne
- ✓ Borowikowa z paluchem z ciasta francuskiego i tymiankiem
 - ✓ Krem z brokuła z balsamico i prażoną dynią

Dania główne - 3 do wyboru

- ✓ Sznycel ze schabu panierowany, smażony na sklarowanym maśle zapieczony smażonymi borowikami i oscypkiem
- ✓ Piers z kurczaka owinięta rukolą i szynką parmeńską smażona w oliwie skropiona sosem z selera pleśniowego
- ✓ Filet z dorsza smażony soute z masłem pietruszkowym skropiony sosem śmietanowym z jajkiem gotowanym na twardo
 - ✓ Pieczony w łuskach ziemniaczanych filet z łososia podany z masłem czosnkowym
- ✓ Polędwiczki wieprzowe zapieczone w cieście francuskim skropione Sosem truskawkowym

Dodatki - 6 do wyboru

- ✓ Ziemniaki zapiekane
- ✓ Młode ziemniaki z koprem
- ✓ Rozetki ziemniaczane z parmezanem
 - ✓ Kolorowy ryż
- ✓ Kopytka gotowane lub podsmażane w maśle
 - ✓ Bukiet sałat z dressingiem orzechowym
- ✓ Miks blanszowanych warzyw polany klarowanym masłem
 - ✓ Buraczki karmelizowane z jabłkiem
- ✓ Mizeria zielonego ogórka podana ze śmietaną na słodko lub wytrawnie
- ✓ Bukiet świeżych surówek skropionych dressingiem cytrynowym i oliwą

Deser - 1 do wyboru

- ✓ Lody z owocami i bitą śmietaną
- ✓ Brownie czekoladowe z chilli i sosem wiśniowym
- ✓ Smażone lody w skorupce kokosowej z sosem malinowym