

MENU „ALEGRE” – RADOSNE
155 pln/osoba**PRZYSTAWKA ZIMNA**

- Sałatka- Biały ser/ słodki arbuż/ liście młodego szpinaku/ cytrusowo-ziolowy vinaigrette/ tost melba/ świeży ogórek
Lub
- Plastry dojrzewającej, wolno gotowanej wołowiny/ puree z czerwonej papryki/ chrupiące Manchego/ sałata.

ZUPA-KREM

- Aromatyczny bulion drobiowy z domowym makaronem i warzywami julienne
Lub
- Krem ze słodkich pomidorów z aromatem pomarańczy i kwaśna śmietaną

DANIE GŁÓWNE

- Polędwiczka wieprzowa w plastrach dojrzewającej hiszpańskiej szynki/ ciemny sos tymiankowy/ ziemniaczane gratin/ glazurowana karotka.
Lub
- Karmazyn pieczony w maśle cytrynowym/ puree ze słodkich ziemniaków/ sos koperkowy/ młoda kapusta.

DESER

- Tarta cytrynowa/ migdały w karmelu/mus owocowy
Lub
- Crema catalana/ sałatka ze świeżych owoców/beza

NAPOJE

Woda, sok – w stole
Kawa, herbata w bufecie

Allergy and food intolerance.

If you suffer from allergy or food intolerance, please advise your server of any special dietary requirements and our trained staff will advise you on alternative dishes.



MENU „FAMILIA”- RODZINNE
180 pln/osobaPRZYSTAWKA ZIMNA

- Łosoś „gravlax” marynowany w cytrusach/ nowalijki/ mus z melona
Lub
- Carpaccio podwędzanej kaczki/ kozi ser/ pumpernikiel/ chutney z gruszki

ZUPA-KREM

- Aromatyczny bulion drobiowy z domowym makaronem i warzywami julienne
Lub
- Veloute ze szparagów z aromatem gorzkiego migdała

DANIA GŁÓWNE

- Wołowina duszona w czerwonym winie/ puree z kalafiora z gorczycą/ warzywa korzenne/ sos porto.
Lub
- Sandacz / porowe fondue/ marynowana rzodkiewka/ sos maślany/ ziemniak

DESER

- Czekoladowy crem brulee z pomarańczą/ amaretto
Lub
- Sernik „New York” / marakuja/ płatki owsiane

TAPAS

(zimne przekąski serwowane w półmiskach. Do wyboru 4 rodzaje. Każdy wybrany zestaw serwowany jest z dodatkiem świeżego pieczywa, masła i oliwy)

NAPOJE

Woda, sok – w stole
Kawa, herbata w bufecie

Allergy and food intolerance.

If you suffer from allergy or food intolerance, please advise your server of any special dietary requirements and our trained staff will advise you on alternative dishes.



MENU „MEMORIA”- WSPOMNIANIE 195 pln/osoba

ZUPA-KREM (SERWOWANA)

- Aromatyczny bulion drobiowy z domowym makaronem i warzywami julienne
Lub
- Veloute ze szparagów z aromatem gorzkiego migdała
Lub
- Krem ze słodkich pomidorów z aromatem pomarańczy i kwaśna śmietaną

DANIE GŁÓWNE (SERWOWANE W PÓLMISKACH)

- Kaczka „confit” /jabłka w maśle z rozmarynem
- Dorsz w cieście tempura/ sos tatarski
- Roladka z piersi kurczaka/ masło z pietruszką

DODATKI

- Młode ziemniaki gotowane z koperkiem
- Kopytka obsmażone na złoto
- Młoda kapusta z pomidorami
- Sałatka ze świeżymi warzywami i sosem vinaigrette

DESER

- Ciasto z naszej cukierni - 3 rodzaje (2 kawałki/osoba)
- Crema catalana z wanilią i owocami

NAPOJE

Woda, sok – w stole
Kawa, herbata w bufecie

Allergy and food intolerance.

If you suffer from allergy or food intolerance, please advise your server of any special dietary requirements and our trained staff will advise you on alternative dishes.



MENU „FUEGO” 245pln/osoba

PRZYSTAWKA ZIMNA (serwowana)

- Sałatka- Biały ser/ słodki arbuz/ liście młodego szpinaku/ cytrusowo-ziołowy vinaigrette/ tost melba/ świeży ogórek
Lub
- Carpaccio podwędzanej kaczki/ kozi ser/ pumpernikiel/ chutney z gruszki

ZUPA-KREM (serwowana)

- Aromatyczny bulion drobiowy z domowym makaronem i warzywami julienne
Lub
- Veloute ze szparagów z aromatem gorzkiego migdała
Lub
- Krem ze słodkich pomidorów z aromatem pomarańczy i kwaśna śmietaną

DANIE GŁÓWNE

(serwowane w półmiskach)

- Polędwiczka wieprzowa/grzyby smażone na maśle z tymiankiem
- Dorsz w cieście tempura/ sos tatarski
- Roladka z piersi kurczaka/ masło z pietruszką

DODATKI

- Młode ziemniaki gotowane z koperkiem
- Kopytka obsmażone na złoto
- Młoda kapusta z pomidorami
- Sałatka ze świeżymi warzywami i sosem vinaigrette
- Marchew karmelizowana w miodzie

TAPAS

(zimne przekąski serwowane w półmiskach. Do wyboru 4 rodzaje. Każdy wybrany zestaw przekąsek serwowany jest z dodatkiem świeżego pieczywa, masła i oliwy)

DESER

- Ciasto z naszej cukierni -3 rodzaje (2 kawałki/osoba)
- Mini deserki (2 rodzaje-do wyboru/osoba)

NAPOJE

Woda, sok – w stole

Kawa, herbata w bufecie

Allergy and food intolerance.

If you suffer from allergy or food intolerance, please advise your server of any special dietary requirements and our trained staff will advise you on alternative dishes.



OPCJE DODATKOWE

TAPASY

(55PLN/OSOBA, 4 RODZAJE DO WYBORU. KAZDA DODATKOWA POZYCJA DODATKOWE 15PLN/ OSOBA)

- Talerz dojrzewających wędlin i serów
- Sałatka a` la Caesar (w opcji z grillowanym kurczakiem, krewetkami lub grzankami zielowymi)
- Matjas marynowany w cherry/ salsa ogórkowa/ rzodkiewka
- Warzywna fritatta
- Dojrzewająca hiszpańska szynka z melonem
- Marynaty (oliwki marynowane w cytrusach, papryczki faszerowane twarogiem, grzybki)
- Wolno gotowana dojrzewająca wołowina/ mus z pieczonej papryki/ rukola/ ser Manchego
- Pstrąg „escabeche” /karotka/ szalotka
- Sałatka „capri” z baby mozzarella/ oliwki/ balsamico
- Patatas bravas/ majonez aioli (smażone ziemniaczki z majonezem czosnkowym i szczypiorkiem)
- Łosoś marynowany w cytrusach/ cytrusowy vinaigrette/ młody szpinak/rzodkiewka
- Chrupiące pieczywo, masło, oliwa

SŁODKIE DODATKI

Selekcja wybranych przez Państwa dowolnych 3 rodzajów wyjątkowych ciast- 3 porcje/ osoba - 30pln/osoba

Mini deserki-serwowane w stole 3 rodzaje min deserów 3szt./osoba - 35pln/osoba

- Tartaletki z kremem czekoladowym i pistacjami
- Crema catalana z wanilią i owocami
- Kokosowy flan z malinowym coulis

KIDS MENU

65 pln/osoba

PRZYSTAWKA ZIMNA (serwowana)

- Carpaccio z owoców

ZUPA

- Aromatyczny rosół z domowym makaronem
- Lub
- Zupa ze świeżych pomidorów z grzankami

DANIE GŁÓWNE

- Polędwiczki drobiowe w chrupiącej panierce/ domowe frytki/ tarta marchewka z brzoskwinia
- Lub
- Polędwica z dorsza/ młode ziemniaki z koperkiem/ Colesław

DESER

- Lody ze świeżymi owocami

Allergy and food intolerance.

If you suffer from allergy or food intolerance, please advise your server of any special dietary requirements and our trained staff will advise you on alternative dishes.

