

MENU 1 DZIENNE

MAKSYMALNY CZAS TRWANIA DO 4 GODZIN, ZAKOŃCZENIE NIE PÓŹNIEJ NIŻ O GODZINIE 20:00

PRZYSTAWKA 1 DO WYBORU

- 1) SAŁATKA CEZAR Z KURCZAKIEM, PRAŻONYM BEKONEM, GRZANKAMI I SOSEM ANCHOIS
- 2) ROLADKA Z ŁOSOSIA WĘDZONEGO Z KREMOWYM MASCARPONE
- 3) POLĘDWICZKA WIEPRZOWA Z GRZYBAMI NA RUKOLI Z DIPEM WASABI

ZUPA W WAZIE 1 DO WYBORU

- 1) ZUPA Z LEŚNYCH GRZYBÓW Z KLUSECZKAMI
- 2) STAROPOLSKI ŻUR NA ZAKWASIE ZE SWOJSKĄ BIAŁĄ KIEŁBASĄ
- 3) BULION Z 4 RODZAJÓW MIĘS Z DOMOWYM MAKARONEM I WARZYSWAMI
- 4) FRANCUSKA ZUPA CEBULOWA Z GRZANKĄ I SEREM A'LA GRUYERE
- 5) KREM POMIDOROWY Z PESTO BAZYLIOWYM I MOZZARELLA

DANIA DRUGIE NA PÓŁMISKACH 3 DO WYBORU (2 PORCJE NA OSOBĘ)

- 1) ZRAZIKI Z POLĘDWICZKI WIEPRZOWEJ Z TRADYCYJNYM FARSZEM
- 2) PIECZONE UDKA Z KACZKI W MAJERANKU Z SOSEM ŻURAWINOWYM
- 3) POLICZKI WIEPRZOWE (GUANCIALE) DUSZONE W WARZYSWACH I WINIE
- 4) SZTUKA MIĘSA W AROMATYCZNYM SOSIE CHRZANOWYM
- 5) INDIK FASZEROWANY GRZYBAMI Z SOSEM Z ZIELONEGO PIEPRZU
- 6) DEVOLAY DROBIOWY

DODATKI SERWOWANE WSZYSTKIE

- 1) ZIEMNIAKI GOTOWANE Z KOPERKIEM
- 2) ZIEMNIAKI PIECZONE Z ZIOŁAMI I ROZMARYNEM
- 3) FRYTKI
- 4) WARZYWA Z PIECA ZAPIEKANE Z MASŁEM ZIOŁOWYM
- 5) DUSZONA KAPUSTA Z KMINKIEM
- 6) BURACZKI ZASMAŻANE Z SZALOTKĄ

DESER 1 DO WYBORU

- 1) PUSZYSTY SERNIK Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ Z OWOCOWYM PUREE
- 2) DOMOWA SZARLOTKA NA MAŚLANYM, KRUCHYM CIEŚCIE Z CYNAMONEM I BEZĄ
- 3) BEZA PAVLOVA Z KREMEM MASCARPONE Z OWOCAMI SEZONOWYMI
- 4) CRÈME BRULLE Z OWOCAMI
- 5) CIASTA NA PATERACH (PUSZYSTY SERNIK, DOMOWA SZARLOTKA, DESER DNIA)

NAPOJE SERWOWANE WSZYSTKIE

- 1) KAWA
- 2) HERBATA
- 3) SOKI OWOCOWE
- 4) WODA MINERALNA 0,5L/ OSOBA
- 5) NAPOJE GAZOWANE 0,5L/ OSOBA

MENU 2 DZIENNE

MAKSYMALNY CZAS TRWANIA DO 4 GODZIN, ZAKOŃCZENIE NIE PÓŹNIEJ NIŻ O GODZINIE 20:00

PRZYSTAWKA 1 DO WYBORU

- 1) SAŁATKA CEZAR Z KURCZAKIEM, PRAŻONYM BEKONEM, GRZANKAMI I SOSEM ANCHOIS
- 2) ROLADKA Z ŁOSOSIA WĘDZONEGO Z KREMOWYM MASCARPONE
- 3) POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA Z GRZYBAMI NA RUKOLI Z DIPEM WASABI

ZUPA W WAZIE 1 DO WYBORU

- 1) TRADYCYJNY BARSZCZ CZERWONY Z DOMOWYMI USZKAM
- 2) WĘGIERSKA ZUPA GULASZOWA Z DZICZYZNĄ
- 3) KREM Z BIAŁYCH WARZEW Z SZARPANYM WĘDZONYM ŁOSOSIEM
- 4) ŚRÓDZIEMNOMORSKA ZUPA RYBNA Z OWOCAMI MORZA
- 5) KREM Z BOROWIKÓW Z ZIOŁOWYMI KLUSECZKAMI I CRÈME FRAICHE

DANIA DRUGIE NA PÓŁMISKACH 3 DO WYBORU (2 PORCJE NA OSOBĘ)

- 1) UDKO Z KACZKI DUSZONE W CZERWONYM WINIE Z ŻURAWINĄ
- 2) ZRAZY ZE SCHABU Z DZIKA W ROZMARYNIE
- 3) ROSTBEF PIECZONY NA RÓŻOWO W SOSIE BOURGUIGNON
- 4) ŁOSOŚ Z PIECA Z SOSEM KOPERKOWYM Z MIGDAŁAMI
- 5) HALIBUT PIECZONY NA DUSZONYCH LIŚCIACH MŁODEGO SZPINAKU
- 6) SANDACZ Z SOSEM ŚMIETANOWO CYTRYNOWYM
- 7) DEVOLAY DROBIOWY
- 8) DEVOLAY Z ŁOSOSIA

DODATKI SERWOWANE WSZYSTKIE

- 1) GNOCCHI Z MASŁEM SZALWIOWYM
- 2) FRYTKI
- 3) ZIEMNIAKI PIECZONE Z ZIOŁAMI I ROZMARYNEM
- 4) DUSZONA KAPUSTA Z KMINKIEM
- 5) CHRUPIAĄCY MIX SAŁAT Z SOSEM VINEGRETTE
- 6) FASOLKA SZPARAGOWA

DESERY SERWOWANE WSZYSTKIE

- 1) PUSZYSTY SERNIK Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ
- 2) DOMOWA SZARLOTKA Z BEZĄ
- 3) MINI TARTY Z KREMEM I OWOCAMI
- 4) BEZIKI Z CZEKOLADOWYM NADZIENIEM

NAPOJE SERWOWANE WSZYSTKIE

- 1) KAWA
- 2) HERBATA
- 3) WODA MINERALNA
- 4) SOKI OWOCOWE
- 5) NAPOJE GAZOWANE

MENU 3 DZIENNE

MAKSYMALNY CZAS TRWANIA DO 6 GODZIN, ZAKOŃCZENIE NIE PÓŹNIEJ NIŻ O GODZINIE 22:00

ZUPA W WAZIE 1 DO WYBORU

- 1) WĘGIERSKA ZUPA GULASZOWA Z DZICZYZNĄ
- 2) KREM Z BIAŁYCH WARZYW Z SZARPANYM WĘDZONYM ŁOSOSIEM
- 3) ŚRÓDZIEMNOMORSKA ZUPA RYBNA Z OWOCAMI MORZA
- 4) KREM Z BOROWIKÓW Z ZIOŁOWYMI KLUSECZKAMI I CREME FRAICHE
- 5) BULION Z 4 RODZAJÓW MIĘSA Z DOMOWYM MAKARONEM I WARZYWAMI

DANIA DRUGIE NA PÓLMISKACH 3 DO WYBORU (2 PORCJE NA OSOBĘ)

- 1) TRADYCYJNY SCHABOWY Z PIECZARKAMI
- 2) PIECZONE UDKA Z KACZKI W MAJERANKU Z SOSEM ŻURAWINOWYM
- 3) ZRAZ WOŁOWY WYPEŁNIONY BOCZKIEM, OGÓRKIEM I CEBULĄ W SOSIE PIECZENIOWYM
- 4) ŁOSOŚ Z PIECA Z SOSEM KOPERKOWYM Z MIGDAŁAMI
- 5) HALIBUT PIECZONY NA DUSZONYCH LIŚCIACH MŁODEGO SZPINAKU
- 6) SANDACZ Z SOSEM ŚMIETANOWO-CYTRYNOWYM
- 7) DEVOLAY DROBIOWY
- 8) DEVOLAY Z ŁOSOSIA

DODATKI SERWOWANE WSZYSTKIE

- 1) GNOCCHI Z MASŁEM SZAŁWIEWYM
- 2) FRYTKI
- 3) ZIEMNIAKI PIECZONE Z ZIOŁAMI I ROZMARYNEM
- 4) DUSZONA KAPUSTA Z KMINKIEM
- 5) CHRUPIAĄCY MIX SAŁAT Z SOSEM VINEGRETTE
- 6) FASOLKA SZPARAGOWA

ZESTAW DESERÓW

- 1) PUSZYSTY SERNIK Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ
- 2) DOMOWA SZARLOTKA BEZĄ
- 3) MINI TARTY Z KREMEM I OWOCAMI
- 4) BEZIKI Z CZEKOLADOWYM NADZIENIEM

ZAKĄSKI SERWOWANE WSZYSTKIE

- 1) PÓŁMISEK TRADYCYJNYCH POLSKICH WĘDLIN Z GRZYBKAMI
- 2) VOL-AU-VENT WYPEŁNIONY DELIKATNYM PASZTETEM Z KRÓLIKA
- 3) SAŁATKA CAPRESE Z PESTO BAZYLIOWYM
- 4) CEVICHE Z ŁOSOSIA ZE ŚWIEŻYM KOPREM I BURAKIEM
- 5) KALMARY W CIEŚCIE NA SAŁACIE
- 6) PIECZYWO, MASŁO, SOSY

NAPOJE

- 1) KAWA
- 2) HERBATA
- 3) WODA MINERALNA
- 4) SOKI OWOCOWE
- 5) NAPOJE GAZOWANE