



MENU SERWOWANE 120 zł / os.

Propozycja nr 1

zupa

Krem z zielonego groszku
z tostowanym orzechem laskowym,
bekonem i pianką miętową

dania główne

Połudwica cielęca sous vide
z czarną kluską śląską, brokułem mini,
marchewką w whisky i sosem demi glace

deser

Chocolate delice
z lodami śmietankowymi oraz pistacją

Propozycja nr 2

zupa

Krem z ziemniaka
z creme fraiche i oliwą szczypiorkową

dania główne

Filet z sandacza
z belugą z boczkiem,
suszonymi pomidorami i avocado

deser

Pink life
/liczi, malina, pistacja, jogurt/



MENU SERWOWANE 140 zł / os.

Propozycja nr 1

przystawka lub zupa / 1 do wyboru

Pate z kaczych wątróbek
z czarną porzeczką i maślaną brioche
lub

Krem z wędzonych pomidorów
z gzikiem i oliwą szczypiorkową

dania główne

Udziec cielęcy duszony w winie
z puree ziemniaczano-musztardowym z dodatkiem estragonu,
bukietem warzyw i sosem winnym

deser

Kawowa kopułka

Propozycja nr 2

przystawka lub zupa / 1 do wyboru

Łosoś jurajski w burakach
z creme fraiche, wędzonym kawiozem z łososią i pumpernikiem
lub

Krem dyniowy z mlekiem kokosowym,
pianką korzenną i pestkami dyni

dania główne

Polędwica z dorsza atlantyckiego w bekonie
z orzotto z pęczaku z oscypkiem i borowikami

deser

New York cheesecake



MENU SERWOWANE 160 zł / os.

Propozycja nr 1

przystawka

Siekany tatar wołowy podwędzany dymem bukowym z żółtkiem przepiórczym sous vide, majonezem z czosnku fermentowanego, marynowanymi grzybami, szalotką, oliwą lubczykową

zupa

Krem z borowików
z grzanką truflową i oliwą pietruszkową

dania główne

Polędwica z sarny z budyniem ziemniaczanym, duszoną szalotką, marchwią pierwotną i sosem demi glace z jałowcem

deser

Mus czekoladowy
z sosem pomarańczowo-miodowym,
biszkoptem z kaszy gryczanej i lodami z białej czekolady

Propozycja nr 2

przystawka

Siekany jeleń podwędzany dymem dębowym z żółtkiem przepiórki sous vide, majonezem anchois, marynowanymi grzybami bukowymi, szalotką i oliwą lubczykową

zupa

Krem z pieczonego ziemniaka
z golonką confit i majerankiem

dania główne

Okoń morski z duszonym porem w winie,
bocznikami mini i sosem beurre blanc

deser

Czekolada karmelowa słona
z youzu, kremem waniliowym i chrupką czekoladową