

Menu serwowane

295 zł/osoba

PRZYSTAWKI



Carpaccio z dorsza

kapary, kawior z troci, segmenty cytrusów, oliwa koperkowa

Śledź marynowany

z musztardą francuską, marynowaną cebulką, jabłkiem i oliwą szczypiorkową

Łosoś Gravlax

marynowany ogórek, crème fraiche, kawior z troci

Tatar grzybowy portobello pieczarka

marynowane grzyby shimeji, żel ze śliwki z anyżem

Do wszystkich przystawek podawane jest pieczywo

ZUPY



Barszcz z uszkami na zakwasie

z uszkami z kapustą i grzybami

Krem grzybowy

ze śmietanką i groszkiem ptysiowym

Krem z dyni piżmowej

z imbirem i kardamonem oraz oliwą z kolendry

Żurek z puree chrzanowym

z kielbasą z jelenia i jajkiem na twardo



DANIA GŁÓWNE

27th
floor
bar & restaurant

Filet z sandacza

z puree ziemniaczanym ze szczypiorkiem z fasolką szparagową, groszkiem i oliwą mietową

Filet z łososia

soczewica beluga, papryka, żel pomidorowy, masło ziołowe

Filet z okonia morskiego

puree pietruszkowe, brukselka, pieczone ziemniaki ratte, palone masło, limonka

Filet z kaczki

sous vide puree z topinamburu i białej czekolady, dziki brokuł, słonecznik prażony, sos demi glace

Sajgonki z warzywami

puree z pieczonej dyni, smażone boczniaki, młode liście, oliwa tymiankowa



DESERY

Bombka świąteczna

mus z białej belgijskiej czekolady z miodem, żelka z suszonej żurawiny, biszkopt cytrynowy, piernik

Mono- szyszka

mus z pomarańczy na mleku kokosowym, galaretka z czarnej porzeczki, ciastko cynamonowe



W cenie menu dostępna jest woda, kompot z suszu, świąteczny wystrój, dedykowane menu, możliwość zamówienia winietek oraz klimatyczna muzyka.

NAPOJE

Pakiet do 3h

59 zł/osoba

Kawa, herbata, soki
owocowe, softy

+Wino grzane alkoholowe i
bezalkoholowe 49 ZŁ

Pakiet do 5h

69 zł/osoba

Kawa, herbata, soki
owocowe, softy

+Wino grzane alkoholowe i
bezalkoholowe 59 ZŁ

*W cenie menu dostępna jest: woda, kompot z suszu, świąteczny wystrój,
dedykowane menu, możliwość zamówienia winietek oraz klimatyczna muzyka.*



FINGER FOODS

15zł sztuka (minimum 10 sztuk z wybranego rodzaju)



- *Tatar ze śledzia ze szczypiorkiem i musztardą francuską*
- *Śledź z cebulką w oleju*
- *Tatar z łososia wędzonego z koperkiem, kaparami, szalotką, limonką i chrzanem*
- *Łosoś wędzony z kwaśną śmietaną i roszponką*
- *Mus grzybowy z bakaliami (vegańska)*
- *Mus z sera koziego z orzechami nerkowca i glazurą balsamiczną*
- *Pierś z kaczki z żelem suszonej śliwki*
- *Pikantny żel pomidorowy z prażoną cebulką (vegańska)*
- *Mus z pieczonej dyni pumpernikiel, pestki dyni (vegańska)*

