



SKOMPONUJ SWOJE ULUBIONE MENU

	2 DANIA	2 DANIA	2 DANIA	3 DANIA	3 DANIA	4 DANIA
Starter	✓			✓		✓
Zupa		✓			✓	✓
Główne	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Deser			✓	✓	✓	✓
Cena brutto za osobę	49 zł	49 zł	49 zł	59 zł	59 zł	69 zł



STARTER

jeden do wyboru

Pieczony rostbef, zielone sałaty, biała rzodkiew, pomidor, kapar

Pstrąg wędzony, riccotta, pumpernikiel, szczypior

Biszkopt z młodego jęczmienia, twaróg, mus z wątróbki, konfitura bruszniczy

Żółtko konfitowane, grzanka, sos musztardowy, rukolą, parmezan

Oscypek, gruszka, cykorja, oliwa, pieczywo

Bakłażan, riccotta, pomidor, szpinak smażony (świeży), oliwki czarne

ZUPA

jedna do wyboru

Krem z buraka, kozi ser, chips z jabłka

Soljanka

Bulion cebulowa (gotowany wywar podawany czysty), mus z cebuli, ser, oliwa tymiankowa

Kapuśniak z włoskiej kapusty, pomidor koktajlowy, grzanka

Krem z pieczonej papryki, awokado, tortilla, szczypior, czarnuszka

Bulion z perlicy, kurczak (pierś), naleśniki ziołowe, chrust z marchwi,

Krem z białych warzyw, chrust z pora, oliwa pietruszkowa,

Krem z pieczonego ziemniaka i cukinii, ser feta, mus z papryki, pestki dyni

DANIE GŁÓWNE

jedno do wyboru

Poliki wołowe, kluska półfrancuska, brukselka, rukolą, szalotka

Polędwiczka wieprzowa wolno pieczona z szatwią, puree z kalafiora, szparagi, sos rozmarynowy

Zębacz, puree ziemniaczano-marchewkowe, sałata rzymska, cebula czerwona, oliwa szczypiorkowa

Filet z indyka (indyk gotowany sous-vide), ryż kolorowy, sos grzybowy, grillowany burak

Filet z kurczaka faszerowany szpinakiem i pomidorami suszonymi, puree z batata, zielone sałaty, sos serowy

Filet z pstrąga, puree z czerwonej fasoli, warzywa korzenne marynowane w miodzie i imbirze, sezam, masło pistacjowe,

Rolada karkowa z wędzoną słoniną, ziemniak pieczony, warzywa soterowane, kwaśna śmietana z kminkiem

Schab pieczony, gołąbki z kapusty włoskiej pęczaku i buraków, groszek zielony, sos cebulowy

DESER

jeden do wyboru

Mus czekoladowy, wiśnie, biszkopt makowy

Ptyś, krem truskawkowy, słony karmel

Jabłko, ciasto cynamonowe, mus z marakui

Beza, czarna porzeczka, czekolada, malina

Mleko migdałowe, nasiona chia, mango, granola czekoladowa

Sernik, biszkopt czekoladowy, owoce sezonowe



PRZYSTAWKI

pięć do wyboru

Wybór serów podanych z musztardami owocowym

Wybór wędlin i mięs pieczonych

Tortilla z warzywami, rukolą i wieprzowiną

Tortilla z warzywami rukolą i wołowiną

Tortilla z warzywami rukolą i pikantną wołowiną

Tortilla z warzywami, rukolą i wędzonym łososiem

Makaron farfale z selerem naciowym, oliwkami, salami i ogórkiem konserwowym

Zielone sałaty, ser kozí, mango, winogrono, sos z czarnej porzeczki

Sałatka z makaronu, papryki, kietbasy chorizo, oliwek, winegret

Makaron sojowy w ogórkiem, paluszkami krabowymi i winegretem cytrusowym

Rostbef, zielone sałaty, sos musztardowy, pieczona papryka, migdały

Schab pieczony z rukolą z dresingiem szczypiorkowym

Terina z kurczaka z kamelizowanym groszkiem

Tatar z łososa wędzonego z awokado, czerwoną cebulą, koprem, podany z ciastem francuskim

Tatar ze śledzia z porem, ziemniakiem pieczonym podany w cykorii

Terina rybna z muszem kaparowym

Mozzarella z pomidorami, grillowaną cukinią i pomarańczą z pesto rukolowym

Pasztet z wątróbki drobiowej w panko podany z konfiturą z czerwonej cebuli

Roladki z bakłażana, ricotty, pomidora podane z muszem pietruszkowym

Pieczyno i masło bez limitu w cenie przystawek

Przystawki podane w półmiskach i na paterach w stołach każda po 50g na osobę w cenie łącznej **49 zł brutto** za osobę.

Przystawki w formie bufetu uzupełnianego przez 2 godziny w cenie **45 zł brutto** za osobę. Każda następną godziną **15 zł brutto** za osobę.

Każda dodatkowa przystawka zarówno w formie serwowanej jak i bufetowej w cenie **10 zł brutto** za osobę.

NAPOJE

SOKI OWOCOWE

Dwa smaki

5 zł brutto za osobę do 2h, każda kolejna godz. **1zł brutto** za osobę

NAPOJE GAZOWANE

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Kinley, woda gazowana

6 zł brutto za osobę do 2h, każda kolejna godz. **1zł brutto** za osobę

ALKOHOLE

Wódka **90zł brutto** za 0,5l

Wino domowe **55 zł brutto** za 0,75l

Piwo krajowe **9zł brutto** za 0,5l

BUFET SŁODKI

Wybór ciast (3 rodzaje)

Owoce filetowe (3 rodzaje)

19 zł brutto za osobę za 2 godziny. Każda kolejna godzina **10 zł brutto**.