



MENU 1

Zupa serwowana

Rosół drobiowo-wołowy, domowy makaron, warzywa brunoise

Danie główne na stole do podziału

Kurczak kukurydziany, purée ziemniaczane, smardze, brokuł liściasty

Pstrąg tęczowy, zielone szparagi, ikra z pstrąga, beurre blanc

Risotto grzybowe, zielone szparagi, Grana Padano

Deser serwowany

Beza, limonka, bazylia

Przystawki na stole do podziału

Tatar z łososia, awokado, ogórek, imbir, kawior Antonius

Straciatella, pomidory, melon, ogórek gruntowy, pesto pistacjowe

Szparagi, jajko poche, sos holenderski

Mix sałat, pomidor, ogórek, cebula, winegret

230 PLN / os.



MENU 2

Zupa serwowana

Tradycyjny żurek, biała kielbasa, jajko

Danie główne na stole do podziału

Biodro jagnięce, kalafior, czosnek niedźwiedzi, gremolata

Kurczak kukurydziany, purée ziemniaczane, smardze, brokuł liściasty

Halibut, purée z kalafiora, limonka, kokos

Risotto grzybowe, zielone szparagi, Grana Padano

Deser serwowany

Ciastko czekoladowe, słony karmel, owoce leśne

Przystawki na stole do podziału

Tatar wołowy, borowik, ogórek, żółtko, chips gryczany

Straciatella, pomidory, melon, ogórek gruntowy, pesto pistacjowe

Szparagi, jajko poche, sos holenderski

Mix sałat, pomidor, ogórek, cebula, winegret

250 PLN / os.

MENU 3

Zupa serwowana

Zupa rybna, krewetki, kalmary, peperoncino

Danie główne na stole do podziału

Argentyński antrykot wołowy, zielone warzywa, purée ziemniaczane,
sos rozmarynowy

Kurczak kukurydziany, purée ziemniaczane, smardze, brokuł liściasty

Halibut, purée z kalafiora, limonka, kokos

Mezzi rigatoni, krewetki, pesto z czosnku niedźwiedziego

Risotto grzybowe, zielone szparagi, Grana Padano

Deser serwowany

Crème brûlée, wanilia, truskawki

Przystawki na stole do podziału

Tatar z łososia, awokado, ogórek, imbir, kawior Antonius

Carpaccio wołowe, karczochy, pomidory koktajlowe, dressing anchois

Straciatella, pomidory, melon, ogórek gruntowy, pesto pistacjowe

Szparagi, jajko poche, sos holenderski

Mix sałat, pomidor, ogórek, cebula, winegret

280 PLN / os.