



## ***Małe przyjęcie*** ***Set Menu 1***

### ***focaccia***

*dwie włoskie bułeczki drożdżowe ze szlachetną oliwą, solą morską i rozmarynem.  
domowe pieczywo.*

### **PRZYSTAWKI**

#### ***carpaccio***

*cieniutkie plastry wyśmienitej polędwicy wołowej skropione dziewiczą oliwą  
i octem balsamicznym z Modeny, podawane z listkami rukoli, kaparami i płatkami parmezanu.*

#### ***ślimaki***

*tuzin winniczków na aksamitnym sosie ze śmietanki i gorgonzoli podany z pestkami granatu  
i francuską bagietką.*

#### ***sałata z kurczakiem***

*filet z piersi kurczaka w kremowym parmezanowym sosie, pachnący bazylią i białym balsamico,  
podany na liściastych sałatach z dodatkiem suszonych pomidorów.*

### **ZUPA**

#### ***zupa bałkańska***

*bałkańska zupa z pomidorów i bakłażanów duszonych na kropli jasnej oliwki  
z prażonymi piniolami i jogurtem greckim.*

## **DANIA GŁÓWNE**

### **canelloni**

*makaronowe „tuby” domowego wyrobu faszerowane wołowiną w klasycznym sosie bolońskim, zapiekane pod beszamelem i oprószone parmezanem.*

### **tagiatelle**

*makaronowe wstążki z kurczakiem, suszonymi pomidorami i zielonym groszkiem w kontraście z paprykowym sosem.*

### **połędwiczka**

*grillowana połędwiczka wieprzowa w całości, podana z zielonym kopytkami - gnocchi, szpinakiem duszonym na maselku parmezanowym oraz sosem ze świeżych pomidorów i zielonego pieprzu.*

### **kaczka**

*połówka kaczki pieczonej w kompozycji ziół serwowana z ziemniakami z grilla i glazurowanymi buraczkami.*

## **DESER**

### **tort bezowy**

*rozpływająca się w ustach beza figowa przelozona delikatnym kremem z mascarpone i czekolady z kroplą sosu figowego na cukrze i brandy*

*karafka wody (1l) z cytryną i świeżym rozmarynem*

## **Liczba Gości:**

5~6 osób:	129,00 zł / od osoby
7~9 osób:	119,00 zł / od osoby
10~12 osób	114,00 zł / od osoby

*Zupę serwujemy indywidualnie, pozostałe potrawy – na półmiskach.  
Do finalnego rachunku doliczamy 10% serwisu.*