



## ***Małe przyjęcie*** ***Set Menu 5***

### ***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.*

#### ***krewetki***

*krewetki tygrysie smażone na maśle i czosnku z dodatkiem odrobiny chilli  
i chrupkiego wina 'Rocca Ventosa'.*

#### ***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 serowa***

*lekko pikantna zupa na rosole ziołowym z kurczaka oraz aromatycznych serach pleśniowych  
z listkami świeżego tymianku.*

## **DANIA GŁÓWNE**

### **sandacz**

*stek z sandacza w towarzystwie muli duszonych na czosnku i krewetek z delikatnym maślanym sosem podany z ziemniakami i prażonymi wiórkami pora.*

### **kaczka**

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

### **połędwiczka**

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

## **DESER**

### **suflet**

*wykwintne ciastko czekoladowe z wypływającą lawą płynnej gorącej czekolady podane z lodami waniliowymi.*

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

## **Liczba Gości:**

5~6 osób:	154,00 zł / od osoby
7~9 osób:	144,00 zł / od osoby
10~12 osób	139,00 zł / od osoby

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