



Menu 1

PRZYSTAWKI (3 dania do wyboru, podane na półmiskach)

sałatka z serem halumi

z winogronami, pomarańczą, pestkami słonecznika w bazyliowym pesto

filet z piersi kacznej

z lawendowym miodem i borówkami

szynka parmeńska

zawijana z ricottą i rukolą

sałaty z serem kozim

zawiniętym w grillowaną cukinię z tymiankiem i papryką, skropione winegretem z djion

sałatka nicejska

z grillowanym stekiem z tuńczyka na fasolce szparagowej z przepiórczymi jajkami

spanakopita

płatki z maślanego ciasta filo wypełnione szpinakiem z grecką fetą

vitello tonnato

pieczona cielęcina w tuńczykowym musie z kaparami

kasztany z le merlemont

duszone w imbirowym sosie na liściach sałaty

dodatki

focaccia

buleczka pieczona z dziewiczymi oliwami, rozmarynem i solą morską

chleb rozmarynowy z suszonymi pomidorami

zagniatany z ciasta drożdżowego, zapiekany na złoty kolor

smakowe oliwy

ZUPA (1 zupa do wyboru, serwowana indywidualnie)

zupa borowikowa

doprawiona krupnikiem z makaronem orzo

krem dyniowy

delikatnie pikantny z kroplami oliwy dyniowej

bulion z krewetkami

o smaku trawy cytrynowej i kardamonu w asyście avocado, pomidorów i kolendry

krem pomodoro

doprawiony tequilą krem pomidorowy z soczystym kurczakiem i chrupiącymi prażynkami

zupa z oliwek

i mascarpone z chrupiącą grzanką

zupa sycylijska

z boczniakami i kurczakiem

DANIA GŁÓWNE (3 dania do wyboru, podane na półmiskach)

paski wołowiny z borowikami

w kremowym sosie doprawionym jałowcem i rozmarynem

pieczone udka gęsi

z kasztanami i żurawiną

grillowany stek

marynowany w czerwonym winie z kremowym sosem truflowym

połędwiczki z kielbaskami chorizo

wieprzowe połędwiczki marynowane w paprykach w pomidorowym sosie z wytrawnym cherry i hiszpańskimi

kielbaskami

arnikleftiko

pieczona jagnięcina z pomidorami i fetą

ravioli

z leśnymi grzybami w kremowym sosie

halibut w maślanym sosie

pieczony stek z halibuta w maślano – winnym sosie z mulami

dodatki (3 do wyboru, podane na półmiskach)

naleśniki szpinakowe

napelniane puree ziemniaczanym z ricottą

oliwkowe kluseczki

duszone na maśle

tortilla z ziemniaków

i cebuli doprawiona ziołowym pieprzem

cukinie

duszone w cytrynowym sosie

ziemniaki w szafranowym sosie aioli

młode ziemniaki obsmażane z aromatycznym czosnkowym sosem

caponata

grillowane warzywa sycylijskie w occie balsamico- na zimno

DESERY (3 dania do wyboru, podane na półmiskach)

mel i mato

delikatne lody z nutką sera koziego z orzechami włoskimi, skropione lipowym miodem

tiramisu

nasączone amaretto biszkopty z delikatną masą kremowo-kawową

creme brulee

słynny deser francuski według oryginalnej receptury

tarta z białej czekolady

i wiśniami na kruchym cieście

ciasto czekoladowe

nasączone brandy z czekoladowym sosem i prażonym migdałami w karmelu

beza z orzechami

z kremem mascarpone i espresso

tort czekoladowy

nasączony kahlua

Cena powyższego menu wynosi 150,00 zł brutto od osoby.

Do finalnego rachunku doliczamy 10% za serwis.