



Menu 3

PRZYSTAWKI (2 dania do wyboru, podane na półmiskach)

*szpinak z parmezanem
i bekonem prażonym na czosnku*
caprese
pomidory przekładane mozzarellą, skropione pesto bazyliowym z listkami roszponki
pieczona pierś indyka
w ziołach z wiśniami i pomarańczami
sałata z wątróbkami
lollo bianco z chrupiącą wątróbką skropione octem malinowym

dodatki

focaccia
pieczona z dziewiczymi oliwami, rozmarynem i solą morską

ZUPA (1 zupa do wyboru, serwowana indywidualnie)

krem pomidorowy
z czosnkowymi grzankami
rosół domowy
z ręcznie robionym makaronem

DANIA GŁÓWNE (2 dania do wyboru, podane na półmiskach)

kurczak z szalotkami smażonymi w cukrze
pieczone piersi kurczaka marynowane w dijon z szalotkami podlewanymi winem
karkówka
pieczona w sosie z wędzonych śliwek
udka kurczaka
nadziewane ziołowym mięsem
żeberka wieprzowe
pieczone na złoty kolor w miodowym sosie
medaliony wołowe
z sosem chimichurri
spaghetti putanesca
delikatni pikantny pomidorowy sos z oliwkami i kaparami

dodatki (2 do wyboru, podane na półmiskach)

ziemniaki
z wody podane z masłem i koprem
biały ryż
z zielonymi warzywami
pomidory
z czosnkiem prażonym na oliwie
warzywa z wody
brokuł, kalafior, fasolka i marchewka z czosnkowym masłem

DESERY (2 dania do wyboru, podane na półmiskach)

szarlotka
na kruchym cieście z cynamonową kruszonką
ciasto pomarańczowe
z żurawiną, delikatnie pachnące miętą
tarta z owocami
z kremem waniliowy
halvas
ciasto migdałowe z aromatem cytrynowo-pomarańczowym
rolada cytrynowa
z kandyzowanym koprem włoskim w delikatnym kremie śmietanowym

Cena powyższego menu wynosi 110,00 zł brutto od osoby.

Do finalnego rachunku doliczamy 10% za serwis.