



Menu 2

PRZYSTAWKI (3 dania do wyboru, podane na półmiskach)

rzymska sałata cesar

z sosem anchois i kaparami z grillowanym kurczakiem i parmezanowymi grzankami

sałatka greka

pomidory, ogórki, papryka i oliwki z pokruszonym serem feta

sałatka grillowanym bekonem

oraz avocado i pomidorami, w delikatnie pikantnym białym sosie

paszтет z dziczyzny

pachnący rozmarynem i owocami jałowca, podany z sosem żurawinowym ze skórami cytrusów

schab pieczony w aromatycznych ziołach

z dodatkiem leśnych grzybów i pomidorków cherry

sałata z szynką parmeńską

lollo bianco z cieciorą marynowaną w suszonych pomidorach i bazylii

carpaccio z łososia

doprawione limonkami i kaprami

dodatki

focaccia

bułeczka 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)

krem z batatów
z plasterkami limonki i grzankami
zupa cebulowa
duszona na białym winie z parmezanowymi grzankami
żurek staropolski
na chlebowym zakwasie z suszonymi grzybami i prażonym boczkiem
rosół ziołowy
delikatny rosół z domowym makaronem przeplatany ziołami wraz z grillowanym kurczakiem
zupa rybna
podprawiona pikantnymi pieczonymi pomidorami z kawałkami morskich ryb i muli

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

grillowane polędwiczki wieprzowe
marynowane w tymianku skropione intensywnym sosem balsamicznym
indyk
zapekany w śliwkach z sezamem
kurczak grillowany
z mozzarellą i pomidorami
kaczka pieczona
w winnych jabłkach z majerankiem i czosnkiem
pieczeń wieprzowa
z kremowym grzybowym sosem
piersi kurczaka
z szynką parmeńską i świeżą bazylią, duszone w sosie maślanym na bazie białego wina
zrazy wołowe
z borowikami, kwaszonymi ogórkami i francuską musztardą
pieczony pstrąg
z bakłażanami i pomidorami
canneloni
ze szpinakiem, rikottą i gorgonzolą zapiekane pod beszamelem

dotatki (2 do wyboru, podane na półmiskach)

młode ziemniaki
z wody podane z masłem i koprem
risotto
przyrządzone na białym winie z pręcikami szafranu i parmezanem
pieczone plastry ziemniaków
z białą cebulką, czosnkiem i oregano
mista
sałata z kolorowych warzyw z winnym octem i oliwą z oliwek
ratatouille warzywna
z pomidorami, bakłażanami, cukinią, zieloną papryką, czosnkiem i świeżymi ziołami

DESERY (2 dania do wyboru, podane na półmiskach)

karmelowe jabłka na francuskim cieście
doprawione cynamonem na chrupiących płatkach z bitą śmietaną
kruche babeczki
z delikatnym kremem waniliowym i owocami jagodowymi
cassata
z borówkami i miętą
tort malinowy
z cytrynowymi biszkoptami nasączonymi passoa z delikatnym kremem
tarta daktyłowa
na kruchym cieście z mączką migdałową

Cena powyższego menu wynosi 130,00 zł brutto od osoby.

Do finalnego rachunku doliczamy 10% za serwis.