



## ***Małe przyjęcie*** ***Set Menu 2***

### ***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.*

### ***krewetki***

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

### ***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.*

### **zupa serowa**

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

## **PASTY**

### **canelloni**

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

### **piciatelli**

*oryginalne włoskie kluski z borowikami duszonymi na oliwie i białym winie z paseczkami polędwicy pachnącej jałowcem, delikatną śmietanką i świeżymi kielkami.*

### **tagiatelle**

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

## **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*

### **polędwiczka**

*grillowana polędwiczka 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 przełożona delikatnym kremem z mascarpone i czekolady z kroplą sosu figowego na cukrze i brandy.*

### **deser lodowy**

*kompozycja lodów waniliowych z musem czekoladowym, kroplą likieru Bailey's i prażonymi migdałami, wypiętrzona w szklanym pucharku.*

*kieliszek wody z cytryną i świeżym rozmarynem*

*oraz*

*kieliszek wina*

## **Liczba Gości:**

5~6 osób:	193,00 zł / od osoby
7~9 osób:	183,00 zł / od osoby
10~12 osób	179,00 zł / od osoby

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