

## ŚLUB

ZUPA  
DO WYBORUKREM Z POMIDORÓW  
zielone pesto, grzankiKREM Z BURAKA  
karmelizowane orzechy włoskie, piana z koziego seraKREM Z KUREK  
oliwa truflowa, serowe tortelliniDANIE GŁÓWNE  
DO WYBORUPOLĘDWICZKA WIEPRZOWA SOUS-VIDE  
purée z cebuli, pieczony ziemniak z żółtkiem,  
szpinak blanszowany, sos z czerwonego winaNÓŻKA Z KACZKI SOUS-VIDE  
świeży szpinak, kluseczki gnocchi,  
purée z marchewki, glazura miodowo-truflowaSUPREME Z KURCZAKA SOUS-VIDE  
zapiekanka ziemniaczana, purée z dyni,  
pieczony burak, dziki brokuł, sos kurkowyDESER  
DO WYBORUFONDANT CZEKOLADOWY  
lody z wędzonego miodu, sos mango-karmelowyCREAM CATALANA  
lody cappuccino, żel gruszkowo-tymiankowySERNIK WIEDEŃSKI (20 porcji)  
lody czekoladowe z rumem, sos z czarnej porzeczkiNAPOJE  
BEZ LIMITUWoda w karafkach  
Soki i napoje (Pepsi, 7up, Mirinda)  
Kawa, herbata

230 zł / os.

## ŚLUB ZIMNE PRZEKĄSKI

WŁOSKIE WĘDLINY ANTIPASTI  
DESKA SERÓW I BAKALII  
CROSTINI Z TWAROGIEM I WĘDZONĄ MAKRELĄ  
TATAR Z ŁOSOSIA NA GRZANCE  
GRZYBOWA BRUSCHETTA  
SAŁATKA Z KOZIM SEREM, PIECZONYM BURAKIEM I POMARAŃCZĄ  
SAŁATKA CEZAR Z KURCZAKIEM I BOCZKIEM  
PIECZYWO

### SALA

Nasza oddzielna sala PATIO mieści do 24 osób przy jednym stole i do 35 osób przy ułożeniu dwóch podłużnych stołów. Dla grup powyżej 18 osób sala jest rezerwowana na wyłączność. Obrusy, serwetki, podtalerze gratis. Bukiety kwiatów do indywidualnej wyceny od ok. 200-400zł.

### TORT

Przy zamówieniu naszego deseru dla gości, tort można wnieść bezpłatnie. W przypadku rezygnacji z naszego deseru na rzecz własnego tortu – pobieramy opłatę w wysokości 10 zł/os.

### ALKOHOL

Dla grup powyżej 18 osób udzielamy rabatów na wybrany alkohol, np. Stumbras 85 zł / 0.5l, Baczewski 105 zł / 0.5l, Ballantines 189 zł / 0.7, Jack Daniels 210 zł / 0.7l, butelka wina białego Ernst Riesling / czerwonego Amodo Primitivo 69 zł.

MENU DLA DZIECI OK. 50% TANIEJ

