

ŚLUB

ZUPA DO WYBORU

KREM Z POMIDORÓW
zielone pesto, grzanki

KREM Z CUKINII I BROKUŁU
orzeszki pinii, gorgonzola

KREM Z KUREK
oliwa truflowa, serowe tortellini

DANIE GŁÓWNE DO WYBORU

POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA SOUS-VIDE
puree z cebuli, pieczony ziemniak z żółtkiem,
szpinak blanszowany, sos z czerwonego wina

NÓŻKA Z KACZKI SOUS-VIDE
świeży szpinak, kluseczki gnocchi,
puree z marchewki, glazura miodowo-truflowa

SOCZYSTA KARKÓWKA Z GRILLA
kasza bulgur, warzywa, mizeria, emulsja z grillowanej papryki,
sos z zielonego pieprzu

SUPREME Z KURCZAKA SOUS-VIDE
młode ziemniaki, szparagi, pomidorki, kefir, oliwa koperkowa

DESER DO WYBORU

FONDANT CZEKOLADOWY
lody pomarańcza-mango, sos porzeczkowy

CREAM CATALANA
lody cappuccino, żel gruszkowo-tymiankowy

PISTACJOWY MUS SERNIKOWY
sorbet limonkowy, sos z owoców leśnych

NAPOJE BEZ LIMITU

Woda w karafkach
Soki i napoje (Pepsi, 7up, Mirinda)
Kawa, herbata

266 zł / os.

ŚLUB ZIMNE PRZEKĄSKI

WŁOSKIE WĘDLINY ANTIPASTI
DESKA SERÓW I BAKALII
CROSTINI Z TWAROGIEM I WĘDZONYM DORSZEM
TATAR Z ŁOSOSIA NA GRZANCE
BRUSCHETTA Z GRUSZKĄ I GORGONZOLĄ
SAŁATKA HALLOUMI Z SELEREM NACIOWYM, ARBUZEM
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, kwiaty – gratis.

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 12 zł/os.

ALKOHOL

Dla grup powyżej 18 osób udzielamy rabatów na wybrany alkohol, np. Stumbras 95 zł / 0.5l, Baczewski 115 zł / 0.5l, Ballantines 195 zł / 0.7, Jack Daniels 220 zł / 0.7l, butelka wina białego Ernst Riesling / czerwonego Amodo Primitivo 85 zł.

MENU DLA DZIECI OK. 50% TANIEJ

