

MENU SKRÓCONE
OPCJA 1

155 zł / os.

Wybierz skrócone menu.
Twoi goście wybiorą dania na miejscu.

ZUPA

KREM Z DYNI

z olejem z pestek dyni i grzanką czosnkową

ŻUREK

z tradycyjnymi dodatkami i jajem w koszulce

DANIE GŁÓWNE

BAKŁAŻAN PANIEROWANY W PANKO

na sosie pomidorowym z rukolą, parmezanem,
oliwą bazyliową i kremowym mascarpone

SUPREME Z KURCZAKA SOUS-VIDE

z purée z dyni, ryżowym arancini, dzikim brokulem,
glazurowaną pietruszką i drobiowym sosem demi glace

POLĘDWICZKA WIEPRZOWA SOUS VIDE

z cebulowym purée, pieczonym ziemniakiem
z żółtkiem, szpinakiem i sosem demi glace

SAŁATA CEZAR

grillowana pierś z kurczaka, boczek, jajo w koszulce,
grzanki i ser Bursztyn na sałacie rzymskiej w idealnie
zbalansowanym sosie czosnkowym

Opcja dodatkowa:

SERWIS WINA:

95 zł / butelkę

czerwone:

primitivo lub cabernet
sauvignon

białe:

riesling lub sauvignon blanc

DESER

TIRAMISU

z kremem z mascarpone, biszkoptami i amaretto

FONDANT CZEKOLADOWY

z lodami gruszkowymi z kardamonem i sosem rumowym

NAPOJE

Woda niegazowana w karafkach

Sok: jabłkowy, pomarańczowy 0.5 l / os.

Kawa z ekspresu lub herbata 1 szt. / os. do deseru

MENU SKRÓCONE
OPCJA 2

160 zł / os.

Wybierz skrócone menu.
Twoi goście wybiorą dania na miejscu.

ZUPA

KREM Z DYNI

z olejem z pestek dyni i grzanką czosnkową

ŻUREK

z tradycyjnymi dodatkami i jajem w koszulce

DANIE GŁÓWNE

POLĘDWICZKA WIEPRZOWA SOUS VIDE

z cebulowym purée, pieczonym ziemniakiem
z żółtkiem, szpinakiem i sosem demi glace

Opcja dodatkowa:

SERWIS WINA:

95 zł / butelkę

czerwone:
primitivo lub cabernet
sauvignonbiałe:
riesling lub sauvignon blanc

DŁUGO PIECZONY BOCZEK

z zapiekanką ziemniaczaną, pieczonymi burakami,
purée pietruszkowym i sosem z czerwonego wina

MAKARON UDON Z KREWETKAMI

z papryką, groszkiem cukrowym, grzybami shimeji,
pak choi, sezamem i kolendrą

STOLARZ BURGER

wołowina, panierowany camembert,
żurawina, pomidor, czerwona cebula, rosłonka,
sos majonezowy z boczkiem

DESER

TIRAMISU

z kremem z mascarpone, biszkoptami i amaretto

FONDANT CZEKOLADOWY

z lodami gruszkowymi z kardamonem i sosem rumowym

NAPOJE

Woda niegazowana w karafkach

Sok: jabłkowy, pomarańczowy 0.5 l / os.

Kawa z ekspresu lub herbata 1 szt. / os. do deseru

MENU SKRÓCONE
OPCJA 3

Wybierz skrócone menu.
Twoi goście wybiorą dania na miejscu.

ZUPA	KREM Z DYNI z olejem z pestek dyni i grzanką czosnkową	28
	ŻUREK z tradycyjnymi dodatkami i jajem w koszulce	29
DANIE GŁÓWNE	BAKŁAŻAN PANIEROWANY W PANKO na sosie pomidorowym z rukolą, parmezanem, oliwą bazyliową i kremowym mascarpone	49
Opcja dodatkowa:	SAŁATA CEZAR grillowana pierś z kurczaka, boczek, jajo w koszulce, grzanki i ser Bursztyn na sałacie rzymskiej w idealnie zbalansowanym sosie czosnkowym	49
SERWIS WINA: 95 zł / butelkę	POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA SOUS VIDE z cebulowym purée, pieczonym ziemniakiem z żółtkiem, szpinakiem i sosem demi glace	59
czerwone: primitivo lub cabernet sauvignon	POŁĘDWICA Z DORSZA W CIĘŚCIE PIWNYM surówka z kiszzonej kapusty, sos tatarski, frytki	68
białe: riesling lub sauvignon blanc	TIRAMISU z kremem z mascarpone, biszkoptami i amaretto	26
DESER	FONDANT CZEKOLADOWY z lodami gruszkowymi z kardamonem i sosem rumowym	33
NAPOJE	Woda Perlage (gazowana / niegazowana) 700 ml Kawa / herbata wg zamówień	20

MENU SKRÓCONE
OPCJA 4

Wybierz skrócone menu.
Twoi goście wybiorą dania na miejscu.

PRZYSTAWKA	TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ 49 z klasycznymi dodatkami, żółtkiem, grzybami shimeji i szczypiorkową oliwą
	BRIOCHE 28 z konfiturą z czerwonej cebuli, kozim serem, kremem balsamicznym i koperkiem
DANIE GŁÓWNE	POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA 59 SOUS VIDE z cebulowym purée, pieczonym ziemniakiem z żółtkiem, szpinakiem i sosem demi glace
Opcja dodatkowa:	POŁĘDWICA Z DORSZA 68 W CIĘŚCIE PIWNYM surówka z kiszzonej kapusty, sos tatarski, frytki
SERWIS WINA: 95 zł / butelkę czerwone: primitivo lub cabernet sauvignon białe: riesling lub sauvignon blanc	PIERŚ Z KACZKI 69 z kluseczkami gnocchi, purée z pietruszki, sosem wiśniowym, modrą kapustą i chipsem z batatów
	STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ 129 z sosem Diane, ziemniakami hasselback, dzikim brokułem, mini kukurydzą i sałatami z vinaigrette
DESER	TIRAMISU 26 z kremem z mascarpone, biszkoptami i amaretto
	FONDANT CZEKOLADOWY 33 z lodami gruszkowymi z kardamonem i sosem rumowym
NAPOJE	Woda Perlage (gazowana / niegazowana) 700 ml 20 Kawa / herbata wg zamówień