

OFERTA OKOLICZNOŚCIOWA OPCJA 1

ZUPA DO WYBORU

ROSÓŁ

klasyczne dodatki

KREM Z DYNI

z olejem z pestek dyni i grzanką czosnkową

DANIE GŁÓWNE

SUPREME Z KURCZAKA SOUS-VIDE

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

DLA DZIECI

NUGGETSY Z KURCZAKA

z frytkami i sałatką szwedzką

DESER

SERNIK WIEDEŃSKI (min. 20 porcji)

lody gruszkowe z kardamonem, sos rumowy

NAPOJE

Woda niegazowana w karafkach
Sok: jabłkowy, pomarańczowy 0.5 l / os.
Kawa z ekspresu lub herbata 1 szt. / os.

145 zł / os.

OFERTA OKOLICZNOŚCIOWA OPCJA 2

ZUPA DO WYBORU

KREM Z DYNI
z olejem z pestek dyni i grzanką czosnkową

ŻUREK
z tradycyjnymi dodatkami i jajem w koszulce

DANIE GŁÓWNE DO WYBORU

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

POLĘDWICZKA WIEPRZOWA SOUS VIDE
z cebulowym purée, purée ziemniaczanym,
szpinakiem i sosem demi glace

DESER

MUS CHAŁWOWY Z GALARETKĄ MANGO
sos pistacjowy, żel z owoców leśnych

NAPOJE

Woda niegazowana w karafkach
Sok: jabłkowy, pomarańczowy 0.5 l / os.
Kawa z ekspresu lub herbata 1 szt. / os.

155 zł / os.

OFERTA OKOLICZNOŚCIOWA OPCJA 3

ZUPA DO WYBORU

KREM Z BOROWIKÓW
oliwa truflowa, kwaśna śmietana

**KREM Z POMIDORÓW
I PIECZONEJ PAPRYKI**
mascarpone, pesto

DANIE GŁÓWNE DO WYBORU

POŁĘDWICA Z DORSZA
purée z dyni, pak choi, pieczony burak,
chips z batatów, olej szczypiorkowy

PIERŚ Z KACZKI
z kluseczkami gnocchi, purée z pietruszki,
sosem wiśniowym, modrą kapustą
i chipsem z batatów

POLICZKI WOŁOWE
z ziemniaczanym purée, karmelizowanymi
warzywami korzeniowymi, piklowaną cebulą
i sosem rozmarynowym

DESER

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.

165 zł / os.

ZIMNE PRZEKĄSKI OPCJONALNIE

+80 zł / os. (minimum 13 osób)

WŁOSKIE WĘDLINY ANTIPASTI
DESKA SERÓW I BAKALII
CROSTINI Z TWAROGIEM I WĘDZONYM DORSZEM
TATAR Z ŁOSOSIA NA GRZANCE
BRIOCHE Z KONFITURĄ Z CZERWONEJ CEBULI, KOZIM SEREM,
KREMEM BALSAMICZNYM I KOPERKIEM
SAŁATKA Z GRILLOWANĄ BRZOSKWINIĄ, BURRATĄ,
SZYNKĄ PARMEŃSKĄ I MARYNOWANĄ DYNIĄ
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.

