

ŚLUB

ZUPA DO WYBORU

ROSÓŁ WOŁOWO-DROBIOWY
z makaronem domowym, natką pietruszki i marchewką

KREM Z BOROWIKÓW
oliwa truflowa, kwaśna śmietana

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

DANIE GŁÓWNE DO WYBORU

POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA SOUS VIDE
purée z cebuli, puree ziemniaczane, szpinak blanszowany,
sos z czerwonego wina

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

DŁUGO PIECZONY BOCZEK
gołąbek, grzyby shiitake, puree z pietruszki,
sos demi glace

SUPREME Z KURCZAKA SOUS-VIDE
z purée z dyni, ryżowym arancini, dzikim brokułem,
glazurowaną pietruszką i drobiowym sosem demi glace

DESER DO WYBORU

FONDANT CZEKOLADOWY
z lodami gruszkowymi z kardamonem i sosem rumowym

TIRAMISU
Mus chałwowy z galaretką mango
sos pistacjowy, żel z owoców leśnych

NAPOJE BEZ LIMITU

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

276 zł / os.

ŚLUB ZIMNE PRZEKĄSKI

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 PARMENSKĄ 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.

MENU DLA DZIECI OK. 50% TANIEJ

