

Menu sylwestrowe

New Year's Eve Menu

AMUSE BRIOCHE z foie gras / konfitura figowa /
sól morską / mikroliście

*AMUSE-BOUCHE with foie gras / fig confiture /
sea salt / microgreens*

PRZYSTAWKA / STARTER

Bisque z homara z odrobiną koniaku / grzanki
z czosnkiem i ziołami

*Lobster bisque with a hint of cognac / garlic and herb
croutons*

DANIE GŁÓWNE DO WYBORU/ MAIN COURSE OPTION

Danie rybne / Fish dish

Sandacz w maśle szafranowym z cytryną, pietruszką
i kaparami / grillowane szparagi / ziemniaki
gotowane w maśle

*Pike perch in saffron butter with lemon, parsley and
capers / grilled asparagus / buttered potatoes*

Danie mięsne / Meat dish

Filet mignon w sosie truflowym / café de Paris /
purée z selera / szpinak / bukiet z dzikich warzyw

*Filet mignon in truffle sauce / café de Paris /
celery purée / spinach / bouquet of wild vegetables*

DESER / DESSERT

Ptyś z kremem z pomarańczy i galaretką z Cointreau /
kandyzowana skórka z pomarańczy

*Choux pastry filled with orange cream and Cointreau
jelly / candied orange peel*

Muzyka na żywo | Start wieczoru o 20:00

Live music | Evening starts at 8:00 PM

Do każdego zamówienia doliczamy serwis w wysokości 10%.
A 10% service charge is added to each order.

Garnish
Food&Wine

*Soiree de la Saint
Sylvestre*

