Christmas

ZAPRASZAMY DO
ZAPOZNANIA SIĘ Z NASZĄ
OFERTĄ ŚWIĄTECZNĄ

a'Bracciate
PASTA & WINE

Art Suites
Hotel
★ ★ ★ ★

Christmas

MENU I - 189 zł/os.

ZUPA

Barszcz na domowym zakwasie z suską sechlońską, uszkami z leśnych grzybów i świeżym majerankiem

DANIA GŁÓWNE

Delikatna pierś z indyka w sosie żurawinowym z różowym pieprzem
Dorsz w sosie cytrynowym z tymiankiemi prażonymi migdałami
Ziemniaki z wody z koperkiem
Wigilijna kapusta z grochem, doprawiona miodem spadziowym i tymiankiem

PRZEKĄSKI

Śledź matias, oliwa piernikowa, wędzony creme fraiche, piklowana szalotka, kwaśne jabłko i koper
Burata, żurawina z rozmarynem i czarnym pieprzem, marynowana gruszka, prażone orzechy laskowe i oliwa extra virgibn
Pieczone buraki z cynamonem i anyżem, ricotta, cytrusy, agrodolce
Sałatka z czerwonej fasoli, pieczony kalafior i pancetta, sos migdałowy, radicchio
Kosz wypieków

SŁODKOŚCI

Świąteczne ciasta z naszej cukierni



Christmas

MENU II - 239 zł/os

ZUPA

Zupa z leśnych grzybów z warzywami korzeniowymi z domowym makaronemlubczykowym

DANIE GŁÓWNE

Delikatna pierś z indyka w sosie żurawinowym z różowym pieprzem

Dorsz w sosie cytrynowym z tymiankiem, prażone migdały

Świąteczne pierogi z kapustą i grzybami, okrasa z cebuli

Schab duszony z śliwką w sosie własnym z rozmarynem i ziemniakami z wody z koperkiem

Wigilijna kapusta z grochem, doprawiona miodem spadziowym i tymiankiem

Buraczki zasmażane

PRZEKĄSKI

Śledź matias, oliwa piernikowa, wędzony creme fraiche, piklowana szlotka, kwaśne jabłko i koper

Plastry cielęciny , sos tuńczykowy, radicchio, kapary, pomidorki confi

Straciatella, konfitura pomidorowa, anchois, pieczone winogrona, świeża bazylia

Crostinii, rillettes z kaczki, żurawina, pistacje

Sałatka z czerwonej fasoli, pieczony kalafior i pancetta, sos migdałowy, radicchio

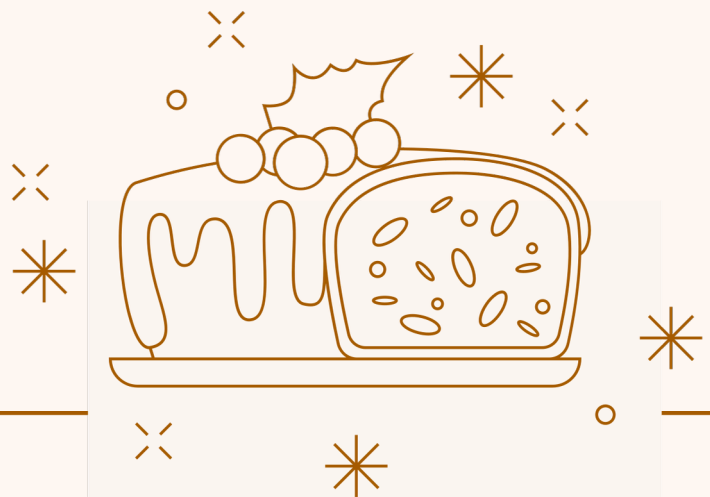
Pasta z wędzonego dorsza

Kosz wypieków

SŁODKOŚCI

Świąteczne ciasta z naszej cukierni

Kompot z suszu



Christmas

ZIMNA PŁYTA

89 zł/os.

Deska włoskich i regionalnych serów
Deska włoskich i regionalnych wędlin
Pate drobiowo wieprzowe w aromatycznej ziołowej panierce z konfiturą z żurawiny
Pieczony burak z kremem z chrzanu, rukola, pistacje i pomarańcza
Mus z wędzonego halibuta na ciemnym pieczywie z koprem
Grilowana cykoria z pomarańczą, fenkuł, ricotta salata i dresing cytrynowy
Rostbef z sosem tuńczykowym, kapary i pomidorki confi

Mini desery: tiramisu, piernik, pana cotta

Napoje i alkohole

Pakiet I - 39 zł/os.
kawa, herbata, kompot z suszu, woda
Pakiet II - 59 zł/os.
kawa, herbata, kompot z suszu, woda, kieliszek włoskiego wina

Pozostałe napoje oraz alkohole są dostępne oraz płatne według zamówienia zgodnie z cenami podanymi w menu.

Z przyjemnością zapraszamy na wyjątkową kolację w formie bufetu, przygotowaną przez Szefa Kuchni restauracji A'bracciate.

a'Bracciate
PASTA & WINE

Art Suites Hotel
★ ★ ★ ★