

SYLWESTER

Menu

PRZYSTAWKA ZIMNA

serwowana w stół

Rolada szpinakowa z wędzonym łososiem i kremowym serkiem, karmelizowanym burakiem i dipem chrzanowym

ZUPY

- ✓ Krem dyniowy z mlekiem kokosowym
- Barszcz czerwony na zakwasie | pasztecik z mięsem
- Kwaśnica na żeberkach z dzika - **Ok. 1:00**

DANIA GŁÓWNE

- Pieczony pstrąg tęczy w sosie kaparowym
- Bigos myśliwski
- Pieczeń z dziczyzny z demi-glace z rozmarynem
- Eskalopki wieprzowe w sosie kurkowym
- ✓ Ciecierzycza w sosie curry

DODATKI

- Patatki konfitowane w czosnku niedźwiedzim
- Kasza gryczana z cebulką
- Pilaw ryżowy z warzywami korzennymi
- Buraki karmelizowane z miodem i malinami
- Kalafior pod zapiekany beszamelem

ZIMNE PRZEKĄSKI

- Śledzik po kaszubsku
- Tortilla z chrupiącymi sałatami i kurczakiem
- Sałatka skandynawska z szynką pieczoną
- Klopsiki z dorsza w zalewie octowej
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Pasztet z dziczyzny z konfiturą z czerwonej cebuli
- Sery regionalne | miód | żurawina | orzechy
- Ryby wędzone | sos tatarski
- Jajka faszerowane szynką
- Mięsa pieczone własnego wyrobu
- Wędzonki rzemieślnicze
- Sałatka makaronowa z brokułem
- ✓ Carpaccio z buraka | ser kozi | rukola | orzechy

DESERY

- CIASTA: Szarlotka z cynamonem | Sernik domowy
- Patery owoców filetowanych
- Słodkie galaretki owocowe z jogurtem i crunch'em

Kozi Gród
hotel & restaurant
★ ★ ★ ★

