

Sylwester U TIFFANIEGO



PLATINUM PALACE

★★★★★

Przystawka:

*Pate drobiowe z dodatkiem foie gras, konfitura z cebuli na porto, brioche
cynamonowe, orzechy laskowe,*

Zupa:

Francuska zupa cebulowa ze szczypiorkiem i serowymi grzankami

Danie główne:

*Filet z perliczki podany z gratin ziemniaczanym, sos tartare blanc, dziki brokuł,
pomidory konfit, oliwa*

Deser:

Flan Muscovado z karmelem i Crumble Makadamia

Zimne przekąski:

Krewetki, chilli, glony, prażony sezam, chipsy

Bliny z łososiem, kwaśna śmietana, kawior, koperek

Tatar z polędwicy wołowej, kapary, oscypek, szalotka

Rostbef na relishu z zielonym pieprzem, rukola, kalamata

Tatar z pieczonych buraków w emulsji octowej, granat, kolendra, nasiona

Wybór serów dojrzewających oraz pleśniowych, suszone owoce, orzechy

Dania ciepłe:

Krem kalafiorowy z grillowanymi karczochami

Filet z okonia morskiego z pieczonymi pomidorami

Policzki wołowe w winie z grillowaną papryką Ramiro i pieczarkami

Filet kurczaka kukurydzianego z sosem maślano kaparowym

Gnocchi z batatów z zielonym masłem

Pieczone ziemniaki z ziołami i czosnkiem

Ratatouille warzywne z oliwkami i suszonymi pomidorami

Coś słodkiego:

Cakesicles Musowe- Malina/Pistacja/biała czekolada

Cake pops- Czekolada/ masło orzechowe/ sól Maldon

Brownie/Namelaka Słonecznikowa/Mus mleczna czekolada

Czekolada/ gruszka/ prosecco/ biszkopt czekoladowy

Tarta/ słony karmel/ krem orzechowy

Tarta/ krem waniliowy/ owoce sezonowe

Sernik mascarpone z musem malinowym

