

MENU

SYLWESTROWE

2025/26

PIERWSZE ODSŁONIĘCIE MASKI

CARPACCIO Z OŚMIORNICY | CHIMICHURRI |
AIOLI Z CONFITOWANEGO CZOSNKU | RUKOLA | KAPARY |
CHIPS Z PARMEZANU

SEKRET AKSAMITNEGO PÓŁMROKU

KREM Z KASZTANÓW NA WIŚNIÓWCE | GUANCIALE |
PRAŻONY ORZECH ŁASKOWY | WĘDZONE CRÈME FRAÎCHE

OSTATNI GEST DOŻY

GÓRKA CIEŁĘCA | PURÉE PIETRUSZKOWE Z TRUFLĄ |
ZIEMNIAKI GRATIN | BROKUŁ | DEMI-GLACE TYMIANKOWE

BUFET DAŃ CIEPŁYCH

KREM Z GRUSZKI I PIETRUSZKI Z ORZECHAMI WŁOSKIMI I SEREM LAZUR
ZUPA RYBNA Z OWOCAMI MORZA

PIERŚ Z KACZKI SOUS-VIDE W POMARAŃCZOWYM DEMI GLACE
DUSZONE POLICZKI WOŁOWE W SOSIE WINNYM
HALIBUT PIECZONY W PANIERCE Z ZIOŁ ŚRÓDZIEMNOMORSKICH
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA Z CIEŁĘCINY W SOSIE MARSALA
CANNELLONI Z RICOTTĄ I SZPINAKIEM ZAPIEKANE POD BESZAMELEM
RISOTTO MAŚLANE Z POMIDORAMI, SZPINAKIEM, CHORIZO I PARMEZANEM
ZIEMNIAKI PIECZONE W TŁUSZCZU KACZYM Z ROZMARYNEM I CZOSNKIEM
WARZYWA PIECZONE Z IMBIREM, MIODEM I CHILLI



BUFET DAŃ ZIMNYCH

ROLADKI Z CUKINII FASZEROWANE SERKIEM Z ORZECHAMI

TATAR Z ŁOSOSIA GRAVLAX

KREWETKI Z GUACAMOLE I SALSĄ MANGO-ANANAS

ROSTBEF Z MUSEM MALINOWYM

WŁOSKIE SZYNKI DOJRZEWAJĄCE

DESKA SERÓW

PASTY WARZYNNE

WARZYWA GRILLOWANE

OLIWKI GRECKIE, MINI MOZZARELLA, POMIDORKI KOKTAJLOWE,
PESTO BAZYLIOWE

TATAR WOŁOWY

CARPACCIO Z BURAKA Z WĘDZONYM TWAROGIEM
I MIGDAŁAMI

SAŁATKA Z SZYNKĄ DOJRZEWAJĄCĄ I SEREM GORGONZOLA

SAŁATKA Z KREWETKAMI, MANGO I ANANASEM

SAŁATKA Z PIERSIĄ KACZKI, GRANATEM I POMARAŃCZĄ

SAŁATKA Z GRILLOWANYM SEREM MAZUR I FIGĄ

BUFET SŁODKOŚCI

TIRAMISU, PANNA COTTA, CRÈME BRÛLÉE

MINI BEZY Z OWOCAMI

LEŚNY MECH, MUS CZEKOLADOWY

OWOCE

LIVE COOKING

OWOCE MORZA W EMULSJI MAŚLANEJ
Z BAGIETKĄ CZOSNKOWĄ

