

Menu

MENU DEGUSTACYJNE - SYLWESTER 2026



Przystawki

TATAKI Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ
GRANAT/MANGO/CHILLI
/OGÓREK SEZAMOWY

CARPACCIO Z OŚMIORNICY
KARCZOCH/ KISZONA
SZALOTKA/KARMELIZOWANA
LIMONKA/SER TWARDY

Dania Główne

ZUPA
ZUPA SZAFRANOWA

COMBER JAGNIĘCY
SOS MIĘTOWY/SUFLET
ZIEMNIACZANY/MARCHEW

STEK Z TUŃCZYKA
SMAŻONA EDANAME/ROSTI
Z CUKINII/OLIWA CHILLI

Deser

CHŁODNIK ŚLIWKOWY
CYNAMON/ SORBET
CZARNY BEZ

BUFET DESEROWY
MAKARONSY
EKLERY
TIRAMISU
MUS CZEKOLADOWY
CREM CATALANA
CIASTA TORTOWE

Bufet Zimny

WŁOSKIE ANTIPASTI
(SZYNKI DOJRZEWAJĄCE, SERY
,PAPRYCZKI FASZEROWANE,
KARCZOCHY, CARPACCIO
Z SANDACZA)

HISZPAŃSKIE TAPASY:
(TAPENADE, GUACAMOLE, HUMUS,
CROSTINI Z TATAREM WOŁOWYM,
TARTINKI Z AWOKADO I CZOSNKIEM
NIEDŹWIEDZIM, OLIVKI
HISZPAŃSKIE, MARYNATY)

TORT SUSHI

R O S E V I A
RESORT & SPA

