



MENU DO WYBORU

160zł osoba

5 przekąsek, 2 zupy, 2 dania główne, 2 dodatki do dań ciepłych, 1 sałatka, 2 desery

Przekąski zimne:

- Naleśniki szpinakowe z dodatkiem sera śmietankowego, wędzonego łososia, świeżego ogórka i świeżego kopru
- Polędwiczki wieprzowe z sosem z białej czekolady i sera gorgonzola
- Roladki z cukinii nadziewane serkiem ziołowym
- Łosoś w panierce z prażonego sezamu w towarzystwie sosu z limonki
- Pomidorki cherry nadziewane mini mozzarellą z dodatkiem świeżej bazylii i Pesto
- Gruszka z fetą w szynce parmeńskiej
- Verinki z łososiem, szpinakiem i pikantnym twarogiem
- Gruszki z musem z Gorgonzoli
- Śliwki i daktyle z boczkiem
- Tatar z śledzia na grzance z karmelizowaną cebulą
- Tatar z pomidorków i awokado z prażonymi migdałami
- Tatar z łososia na pumperniklu z plasterkiem soczystej cytryny
- Rożki filo ze szpinakiem i fetą
- Rożki filo z kurczakiem i warzywami
- Spring rolls z mango, awokado i grillowanym kurczakiem
- Spring rolls z delikatnymi warzywami, kurczakiem, imbirem i słodkim lekko pikantnym sosem
- Spring rolls z warzywami i łososiem
- Spring rolls z kurczakiem, kapustą i świeżymi ziołami
- Kulki z winogron obtoczone w kremowym serku i migdałach
- Mini sakiewki z ciasta filo z wędzonym łososiem i serkiem chrzanowym
- Koszyczki z parmezanu z suszonymi pomidorami, serem gorgonzola i winogronem
- Koszyczki z parmezanu z delikatną krabową sałatką
- Musze nadziewane łososiem i delikatnym serkiem ziołowym
- Musze nadziewane szpinakiem i serem feta
- Musze nadziewane pasta śródziemnomorska
- Mini vol-au-vent z pastą z suszonych pomidorów i oliwką
- Mini vol-au-vent z serkiem ziołowym i krewetkami
- Mini vol-au-vent z sałatką krabową
- Tymbaliki drobiowe
- Mus z mango z chili

Tartinki bankietowe:

z serem pleśniowym i gruszką
z camembertem
z szynką włoską
z łososiem
z żółtym serem

Dodatki:

Wybór polskich chlebów: z ziarnami zbóż, razowy na miodzie, pszenny
Marynaty chrzan, ćwikła, konfitura z borówek leśnych, ogórki kiszzone, grzyby
marynowane

Talerze:

Deska polskich wędlin
Deska serów z orzechami i świeżymi owocami
Wybór pasztetów z marynatami
Carpaccio z pieczonych buraków z kozim serkiem z prażonymi orzechami i kremem
balsamico

Zupy:

Oliwkowa zupa śródziemnomorska
Wiosenna zupa ze świeżymi warzywami i świeżą bazylią
Żurek staropolski z grzybami
Szlachecka zupa cebulowa z grzankami
Aksamitny krem z zielonego groszku z groszkiem ptysiowym
Krem z pora z grzankami
Krem z białych warzyw z grzankami z dodatkiem oliwy truflowej
Krem z pomidorów z grzankami
Krem grzybowy z grzankami
Barszcz ukraiński
Gazpacho
Krem z buraka z octem balsamicznym i groszkiem ptysiowym
Kapuśniak
Rosół z kurczaka z kluskami
Ogórkowa
Krupnik
Barszcz z uszkami

Dania główne :

Schab w sosie śliwkowo – śmietanowym
Schab w sosie myśliwskim
Boeuf strogonow
Zraziki ze schabu z bekonem i musztardą francuską i sosem rozmarynowym
Sakiewki ze schabu z warzywami z sosem ziołowym
Eskalopki z polędwiczek wieprzowych i sosem śródziemnomorskim
Zeberka wieprzowe zapiekane w sosie BBQ
Karkówka pieczona z sosem myśliwskim
Orientalna wieprzowina z warzywami i kolendrą
Grillowane fileciki z kurczaka z duszonymi grzybami
Piersi kurczaka faszerowane ziołami podane z sosem ziołowym
Piersi kurczaka w żółtym sosie z selerem naciowym
Kurczak grillowany z ananase
Roladki z kurczaka ze świeżymi warzywami z sosem ze świeżej papryki
Pierś kurczaka faszerowana suszonymi pomidorami i rukolą w sosie śmietanowo
bazyliowym
Piersi kurczaka faszerowane szpinakiem z sosem śmietanowym
Pierś z kurczaka z kaparami w sosie serowym
Kremowa potrawka z kurczaka i grzybów
Szaszłyki z kurczaka z warzywami
Łosoś w sosie maślano-warzywnym
Łosoś pieczony w cieście filo
Pstrąg z orzechami i migdałami
Dorsz w sosie szpinakowym
Dorsz z sosem grzybowym
Roladki z soli ze świeżym szpinakiem w sosie limonkowym
Sola z sosem kaparowo-ziołowym
Łosoś pieczony z sosem pomarańczowo-cytrynowym

Dodatki:

Mix warzyw z pary z dodatkiem masła ziołowego
Ziemniaki opiekane z rozmarynem
Ziemniaczki z wody z koperkiem
Kopytka
Kasza gryczana
Kuskus
Ryz z groszkiem
Kapusta duszona
Marchewka baby z imbirem
Warzywa grillowane
Fasolka szparagowa z bułką i masłem
Brokuły z wody
Kalafior z wody
Marchewka z groszkiem

Salatki :

Salatka ze świeżym szpinakiem, chrupiącym boczkiem , jajkiem , pomidorkami cherry i sosem jogurtowo czosnkowym

Salatka z serem pleśniowym prażonymi orzechami nerkowca truskawkami z sosem balsamico

Salata z grillowanym kurczakiem ,warzywnym chrustem z miodowym winegret

Mix sałat z kaszą Kuskus z grillowanymi warzywami z sosem pomidorowo-ziołowym

Salatka z serem feta i świeżymi warzywami

Mix sałat z kurczakiem grillowanym ananasem z serem brie z sosem mango

Mix sałat z pestkami dyni i słonecznika z filetowanymi owocami z winegret malinowym

Surówki :

z kapusty pekińskiej

z kapusty kiszonej

z marchewki

z białej kapusty

z czerwonej kapusty

buraczki

mizeria

z selera

Desery:

Tiramisu

Tiramisu truskawkowe

Brownie czekoladowe

Tarteletka z karpatką i owocami

Tarteletka Rafaelo

Sernik

Szarlotka

Tarta z owocami

Panna cotta waniliowo-czekoladowa

Panna cotta z kawową galaretką

Panna cotta z musem owocowym

Panna cotta kokosowa

Mus z mango

Salatka owocowa z galaretką i kremem waniliowym

Mus czekoladowy z nutą pomarańczy

Mus truskawkowy z delikatnym serkiem waniliowym i kruchym ciasteczkiem

Mus mango z mleczkiem kokosowym

Patery filetowanych owoców

Dodatkowo:

Napoje zimne i gorące – **400zł**

Wystrój i dekoracje – **150zł**

* 1 godzina wynajęcia lokalu na wyłączność kosztuje 200zł.