

Pakiet 3: Polska klasyka

Cena: 200 zł netto/os.

PRZYSTAWKI – WYBÓR 5 Z 8

Gravlax z pianą pomarańczową i sosem koperkowo-miodowym Pasztet z wątróbek kaczyc z trawą żubrową i konfiturą pomarańczową Sałatka z pieczonego jabłka, kalarepy i orzecha laskowego Tatar ze śledzia Matias w burakach z wędzonym ziemniakiem Carpaccio z marynowanego łososa z koprem włoskim i musem chrzanowym Daktyle zawijane w boczek Pierogi z dorszem i wędzonym twarogiem, selerowa i olej rzepakowy Schab wieprzowy w kremowym sosie z tuńczyka z kaparami i marynowaną, czerwoną cebulką

ZUPY 2 NA WYBÓR

CONSOMMÉ GRZYBOWE Z RAVIOLI BOROWIKOWYM
BARSZCZ CZERWONY NA ZAKWASIE Z JABŁKIEM I MAJERANKIEM
GRZYBOWA Z ŁAZANKAMI

DANIA GŁÓWNE – WYBÓR 1 Z 2

DUSZONE POLICZKI WOŁOWE, PUREE Z PIETRUSZKI, SZALOTKA,
PORZECZKA

FILET Z SANDACZA Z SOSEM RAKOWYM I GREMOLATĄ
ZRAZY WIEPRZOWE UŁOŻONE NA MODREJ KAPUŚCIE Z DODATKIEM
ŻURAWINY I PLASTRÓW SŁODKIEJ POMARAŃCZY

DESERY – WYBÓR 1

PIERNIKOWE TIRAMISU
MUS CHAŁWOWY Z MASCARPONE
SERNIK Z BIAŁĄ CZEKOŁADĄ
BROWNIE MIĘTOWE Z SOSEM Z OWOCÓW LEŚNYCH