

Pakiet 4: Rybna klasyka

Cena: 200 zł netto/os.

PRZYSTAWKI – WYBÓR 5 Z 8

RILLETES Z MAZURSKIEGO WĘDZONEGO PSTRAĞA
ŚLEDŹ MATIAS Z WĘDZONYMI ZIEMNIAKAMI I BURAKAMI Z MIODEM
GRYCZNYM

TATAR Z ŁOSOSIA Z WANILIĄ I GRANATEM
PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI Z RUMIANĄ OKRASĄ
SAŁATKA Z FENKUŁA I POMARAŃCZY Z CZARNYMI OLIWKAMI
BOCZNIAKI PO KASZUBSKU
MUS Z DORSZA Z ZIELONYM AIOLI I CYTRYNĄ PO MAROKAŃSKU
SAŁATKA Z BURAKA I KOZIEGO SERA Z DRESSINGIEM ŚLIWKOWYM

ZUPY 2 NA WYBÓR

ZUPA RAKOWA Z WARZYSWAMI I ŚMIETANĄ
GRZYBOWA Z LAZANKAMI
BARSZCZ CZERWONY Z DROŹDŹOWYM PASZTECIKIEM NADZIEWANYM
KAPUSTĄ I PIECZARKAMI

DANIA GŁÓWNE – WYBÓR 1 Z 2

GOŁĄBKİ ZE SZCZUPAKIEM W SOSIE KOPERKOWYM
WEGAŃSKA PIECZEŃ Z CIECIERZYCY, SOS Z KISZONEGO OGÓRKA
KACZKA PIECZONA W PRZYPRAWIE PERNIKOWEJ Z KAPUSTĄ PO
BUGUNDZKU

DESERY – WYBÓR 1

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