

MENU

SYLWESTER

PRZEKĄSKI

Tuńczyk tataki z sosem Ponzu marynowaną rzodkiewką i kalafiorem

Łosoś marynowany w świeżym chrzanie, salsa z jabłek z miodem i żubrówką

Matias holenderski w kwaśnej śmietanie z Gorczycą i suszonym piernikiem

Tatar z polędwicy wołowej

Terrina z gęsich wątróbek, piklowana słodka czerwona cebula z morelą, marakują i pistacjami

Carpaccio z polędwicy wołowej, kaparami i parmezanem

„Pork Belly” z musem z Antonówki i musztardą z czerwonego wina

Vitello Tonato

Kozi ser z konfiturą jagodową, kardamonem i kawą

Buraczane bezy z wędzoną Ricottą

SALATY

Sałatka z pieczonych boczniaków z ostrą wołowiną, kolendrą i sezamem

Sałatka z pieczonej czerwonej papryki z młodym szpinakiem

Sobe z ogórkiem, selerem naciowym i imbirem

Cezar z parmezanem, krewetkami i szynką parmeńską

ZUPY

Kwaśnica z jagnięciną

Krem z dyni, kokos, cynamon, wanilia

STACJA LIVE

Płonący krąg parmezanu z linguine i koniakiem
Kaczka po pekińsku, dymka, ogórek , sos hoisin

DANIA GŁÓWNE

Pieczony Dorsz, krem Veloute z truflą, grzyby shimeji
Połędwiczki, Sos Pomery z kwaszona cytryną i jałowcem
Gołąbki jagnięce, włoska kapusta, morela, pietruszka, demi glace z trójniakiem
Magret z kaczki, winiak z wędzoną polską śliwką
Boulangere Potato Gratin z tymiankiem (zapiekaną z ziemniaków z szalotką)
Ziemniaki francuskie z emulsją maślaną i ziołami
Ryż jaśminowy
Domowe Spatzle z estragonem
Warzywa z masłem

DESERY

Desery
Tarta czekoladowa z figami
Tarta orzechowa
Praliny
Creme Brulee
Tort wiśniowy z czekoladą i Brandy
Tort Opera
Domowa Panna Cotta z mlekiem kokosowym i trawą cytrynową.
Bezy z marakują