

MENU

SYLWESTER

PRZEKĄSKI

Tuńczyk tataki z sosem Ponzu marynowaną rzodkiewką i kalafiozem

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

DANIE 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

OPEN BAR

Wino Białe

Wino czerwone

Piwo

Wódka

3 rodzaje soków

Pepsi cola, tonic, woda

Kawa, herbata

Rekomendowane drinki

Wódka sour (wódka, sweet & sour, angostura)

Eden (wódka, sweet & sour, limonka, syrop z kwiatu bzu, sok jabłkowy, tonik)

Hard Lemonade (wódka, sweet & sour, limonka, woda gazowana, mięta)

Mimosa (prosecco, sok pomarańczowy)