



menu

okolicznościowe

cena nie zawiera serwisu 10% - powyżej 6 osób

MENU

przystawki

w stole - w formie finger food

tatar wołowy

świeca wołowa, żółtko, dijon, szalotka, grzybki marynowane, olej szczypiorkowy

tatar z buraka

pieczony burak marynowany w oliwie i soku pomarańczowym, ogórek, szalotka - wegan

śledź matias

prawdziwy matias w oleju z sałatką ziemniaczaną - kartoffelsalat

pasztet staropolski

pasztet z trzech mięs, majonez aioli z koperkiem, mus z żurawiny, pikle

zupy

do wyboru

rosół

rosół z kury wiejskiej z mięsnymi klopsikami i kluseczkami

krem z groszku

wegański krem z zielonego groszku

zupa cebulowa

francuska zupa cebulowa pod grzanką z serem bursztyn

dania główne

do wyboru

sznycel wiedeński

klasyczny wienerschnitzel - kotlet cielęcy panierowany, sałatka kartoflana, konfitura cebulowa, cytryna

udko kaczki

udko kaczki konfitowane z pyzami, musem z modrej kapusty i pieczonym jabłkiem

gołąbki biłgorajskie

wegetariańskie gołąbki z włoską kapustą, faszerowaną kaszą gryczaną i podgrzybkami, sos śmietanowy z podgrzybkami

gratin z halibutem

zapiekanka z cienkich plasterków ziemniaka ze śmietanką, gałką muszkatołową i mięsem z wędzonego halibuta, miks sałat z sosem vinegrette

desery

do wyboru

szarlotka

domowa szarlotka z sosem waniliowym

ciasto czekoladowe

ciasto czekoladowe z musem malinowym i owocami

sorbety

sorbet z mango i maliny - wegan

napoje

kawa lub herbata