



# **menu**

## **okolicznościowe**

cena nie zawiera serwisu 10% - powyżej 6 osób

# przystawki

w stole - finger food

## tatar wołowy

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

## węgorz na blinie

mięso wędzonego węgorza na blinie z kwaśną śmietaną i kawioem z pstrąga

## foie gras

pasztet strasburski z konfiturą cebulową i porzeczkową, i świeżą figą

## szyki rakowe

szyki rakowe na maśle w wytrawnym ciastku francuskim, fenkuł, pomarańcza, majonez

## zupy

do wyboru

### rosół

rosół z kury wiejskiej z mięsnymi klopsikami i kluseczkami

### żurek

żurek z puree, jajkiem poche i białą kielbaską

### 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

dwa udka kaczki konfitowane z pyzami, musem z modrej kapusty i pieczonym jabłkiem

### poliki wołowe

długo duszone poliki wołowe w sosie pieczeniowym, kopytka z czarną truflą, młoda marchewka, czips z boczku

### miętos królewski

stek z miętusa królewskiego, ziemniaki deptane z oliwą i natką, sałata z winegretem

## desery

do wyboru

### crème brûlée

klasyczny francuski deser

### ciasto czekoladowe

ciasto czekoladowe z musem malinowym i owocami

### sorbety

sorbet z mango i maliny - wegan

## napoje

### kawa lub herbata

woda w karafkach (bez limitu)  
gazowana i niegazowana

