



OFERTA
ŚWIĄTECZNA
SPOTKANIA BIZNESOWE



MENU
ŚWIĄTECZNE

menu 1

AMUSE-BOUCHE

BRESAOLA, MARYNOWANE OLIWKI,
DOMOWE PIECZYWO, OLIWA Z OLIVEK

PRZYSTAWKA

PASZTET Z GĘSI, BRIOCHE, MUS Z OWOCÓW LEŚNYCH

ZUPA

CAPPUCCINO Z BOROWIKÓW, PIANA ESPRESSO,
CZARNA TRUFLA

DANIE GŁÓWNE

FILET Z OKONIA MORSKIEGO, PUREE Z MAŚLANE,
WARZYWA PIKLOWANE

DESER

MIODOWNIK, LODY Z MIODU GRYCZANEGO,
JADALNE ZŁOTO, ORZECH KARMELIZOWANY

350 PLN

MENU
ŚWIĄTECZNE

menu 2

AMUSE-BOUCHE

BRESAOLA, MARYNOWANE OLIWKI,
DOMOWE PIECZYWO, OLIWA Z OLIVEK

PRZYSTAWKA

CARPACCIO Z OŚMIORNICY, LODY ANYŻOWE, CYTRUSY

ZUPA

TRADYCYJNY BARSZCZ CZEROWNY, OLEJ Z MAJERANKU,
USZKA Z BOROWIKAMI

DANIE GŁÓWNE

SEZONOWANE POLICZKI WOŁOWE, PUREE MAŚLANE,
WARZYWA BLANSZOWANE

DESER

MIODOWNIK, LODY Z MIODU GRYCZANEGO,
JADALNE ZŁOTO, ORZECH KARMELIZOWANY

380 PLN



MENU ŚWIĄTECZNE

CIEPŁE I ZIMNE TALERZYKI PO KOLACJI

CHRUPIĄCE PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI
HISZPAŃSKIE KROKIETY Z JAMONEM I BOROWIKAMI
PAPRYKARZ Z OWOCAMI MORZA
TATAR Z TUŃCZYKA I AWOKADO

70 PLN

CHAMPAGNE

KRUG 1900 PLN
VEUVE DOUSSOT BRUT TRADITION 560 PLN

PROSECCO

EMERA SINCE 1974 PROSECCO DRY 190 PLN
BACIO DELLA LUNA 175 PLN

BIAŁE WINA

DUE TERRE CUVÉE CHARDONNAY 250 PLN
CANTINA VIETTI ROERO ARNEIS 360 PLN
LA BOLINA GAVI 280 PLN

CZERWONE WINA

EMERA SINCE 1974 PRIMITIVO DI MANDURIA 270 PLN
DUE TERRE CUVÉE ROSSO 280 PLN
JUAN GIL SILVER LABEL 390 PLN