

Menu Sylwestrowe

New Year's Eve menu



Zupa

Rozpocznijmy naszą sylwestrową ucztę od przystawki: delikatnej zimowej zupy.

Vichyssoise

por / oliwa truflowa / prażone migdały

alergeny: orzechy/nabiał

Danie główne

Wybierz pomiędzy dwoma wykwintnymi daniami głównymi: soczystym comberem z jelenia lub lekką koryfeną podaną na black salsify z pyszną sałsą pomidorową.

Comber z jelenia

demi glace / konfitowane ziemniaki / brokuł

alergeny: nabiał/seler/gorczyca/czosnek

lub

Koryfena

black salsify / salsa pomidorowa / jarmuż / kapary / oliwa pietruszkowa

alergeny: ryby/nabiał/czosnek

Deser

Deser to prawdziwa poezja smaku, która zadowoli nawet najbardziej wymagające podniebienia.

Tarta cytrynowa

kawior z pomarańczy / beza szwajcarska

alergeny: gluten/jajka/cytrusy

Kieliszek Wina Musującego

249 zł za parę

Dodatkowo:

Prosecco	0,75l
-----	115 zł

Moet Chandon Brut	0,75l
-----	389 zł

Soup

Let's start our New Year's Eve feast with an appetizer: a delicate winter soup.

Vichyssoise

leek / truffle oil / roasted almonds

allergens: nuts/dairy

Main Course

Choose between two exquisite main courses: succulent venison comber or a light mahi-mahi served on black salsify with a delicious tomato salsa.

Venison Comber

demi-glace / confit potatoes / broccoli

allergens: dairy/celery/mustard/garlic

or

Mahi-mahi

black salsify / tomato salsa / kale / capers / parsley oil

allergens: fish/dairy/garlic

Dessert

The dessert is a true poetry of taste that will satisfy even the most demanding palates.

Lemon tart

orange caviar / swiss meringue

allergens: gluten/eggs/citrus

Glass of Sparkling Wine

249 PLN per couple

Additionally:

Prosecco	0,75l
-----	115 PLN

Moet Chandon Brut	0,75l
-----	389 PLN