

MENU SZMARAGDOWE

I DANIE:

Krem z borowików z łazankami, polany kremową śmietaną
Flaki staropolskie

II DANIE:

Filet z kaczki w aromatycznych pomarańczach, podany na placku ziemniaczanym z wyborną surówką

II DANIE DLA DZIECI:

Eskałopki drobiowe, panierowane w chrupiących płatkach, podane z frytkami oraz sałatką ze świeżych warzyw

III DANIE:

Płonące szaszłyki drobiowe z anansem

IV DANIE:

Polędwiczki wieprzowe w sosie truskawkowo-balsamicznym, podane z estragonowymi ziemniakami i kompozycją warzyw

V DANIE:

Barszcz czerwony z krójkietem

PRZYSTAWKI:

Szpinakowa rolada, faszerowana wędzonym łososiem

Jaja faszerowane na kilka sposobów

Śledź w oleju

Matias podany w trzech sosach

Sałatką Caprese

Sałatką z kurczakiem i anansem

Rillettes z łososia

Szynką zawijaną ze szparagami

Volaventy z pastami rybnymi

Sałatką grecką z serem feta i oliwkami

Paszтет z żurawiną

Deskę serów z bakaliami i winogronami

Wybór polskich wędlin oraz mięs pieczyстых

DESERY:

Owoce sezonowe i cytrusy

Rozmaitości ciast

Babeczkę z owocami i bitą śmietaną

Musy czekoladowe

Sałatką owocową

Lody

NAPoje:

Kawa, herbata

Woda mineralna gazowana i niegazowana

Napoje owocowe

Coca Cola, Fanta, Sprite

(bez limitu)

Koszt menu na osobę: 210 PLN brutto*

*Cena zawiera podatek VAT