


MENU BUFETOWE

130 PLN / os

Przystawki zimne

Plastry marynowanego łososia w buraczkach na puszystym musie chrzanowym

Plastry rostbefu w młotkowanym pieprzu i ziołach na musie tatarskim

Sataye z krewetek i indyjskiej raity na szpadkach bambusowych

Sakiewki z ciasta filo z orientalną wieprzowiną, na konfiturze z czerwonej cebuli

Roladki drobiowe z piersi z pistacjami i prażoną dynią na pomidorowo-paprykowej salsie

Parfait z drobiowej wątróbki na trójkącie z chrupkiego pieczywa czosnkowego z dodatkiem chutney'a gruszkowego

Plastry koziego sera w pestkach dyni i słonecznika,
na konfiturze z czerwonej cebuli i malin

Grillowana cukinia z serem feta, suszonym pomidorem i rukolą

Bruschetta z kawałkami świeżych pomidorków,
czarną oliwką i aromatyzowanym pesto

Sataye z kurczaka marynowane w indyjskim curry z chutney z mango

Sałatki

Ser kozi na liściach szpinaku z winogronami i aksamitnym, francuskim vinaigrette

Sałatka z wędzonym łososiem, kaparami i dressingiem,
parmezanem i vinaigrette tokańskim

Zupy

Consomme z dzikiego ptactwa

lub

Grzybowa z łazankami domowej roboty





Dania główne

Pieczony sandacz podany na purée z zielonego groszku

Udko z kaczki confit na sosie z antonówki

Ziemniaki opiekane z rozmarynem i czosnkiem

Ryż jaśminowy z warzywami

Pieczone warzywa

Sos tatarski i kompozycja sałat

Desery

Mini tartaletki śmietankowe z owocami

Mini dekonstrukcja sernika

Brownie z kratką z mlecznej czekolady

Crème brûlée z wiśniami

