

Menu

Amuse-bouche

Zupa



Krem z borowika

purée z pietruszki i chrzanu, oliwa truflowa

Przystawki

Tatar z polędwicy z tuńczyka

lub

Carpaccio z batata

*kawior ponzu, salsa z mango, chilli
i kolendry, mus z wakame, chipsy nori*

*awokado, granat, kawior z imbiru,
dressing słono-kwaśny*

Intermezzo

Dania główne

Filet z kulbina

lub

Ravioli z pieczonym ziemniakiem i wędzonym twarogiem

*gratin z selera i jabłka, sos porowy
z szampanem i owocami morza*

wiśnia, sos na zakwasie z buraka

Deser



Napoleon

pomarańczowy krem angielski, lody kawowe

Napoje

Lampka prosecco na powitanie

oraz

Lampka szampana o północy

**Pozostałe napoje są płatne dodatkowo*