

1311

MENU GRUPOWE

NA POCZĄTEK

Żurek z wędzonego jesiotra, puree ziemniaczane, wędzony jesiotr, marmolada cebulowa, koperek, olej koperkowy

PRZYSTAWKI W STOLE DO PODZIAŁU

Dwa rodzaje domowego pieczywa, masło palone

Tatar z polskiej ligawy wołowej, majonez lubczykowy, kataifi, szalotka, marynowane kurki

Grzanka z pieczywa ziarnistego, śledź matias, majonez koperkowy, szalotka, koper, dressing sherry

Domowa kaszanka, marmolada z moreli, chantilly chrzanowe, trybula

Warzywna terrine, vege glace, tapenada z oliwek, wegańska śmietana, zioła, chilli

Brioche, musztarda figowa, ser dzersejowy blue, smażona figa

DANIA GŁÓWNE DO WYBORU

(PROSIMY O WYBIERANIE DAŃ CO NAJMNIEJ 3 DNI PRZED WYDARZENIEM)

Jesiotr Antonius, puree z pietruszki, cebula perłowa confit, olej tymiankowy, winogrona w occie sherry

Comber z jelenia, puree z topinamburu, demi- glace z borowikami, gorczyca, jarmuż, puder z rozmarynu

Pieczony seler, emulsja truflowo- selerowa, chrust ziemniaczany, puder z koperku, wege- glace z truflą

DODATKI W STOLE DO PODZIAŁU

Burak pieczony, cykoria, dressing pomarańczowy, orzechy laskowe

Mizeria, lokalna kwaśna śmietana Śnieżka, koperek

Ziemniaki, emulsja ziołowa, kiszony ogórek

Puree ziemniaczane, szczypiorek, prażony czosnek

DESER

Ciastko czekoladowe, krem chantilly, sorbet z rokitnika

Woda, 1x kawa lub herbata

265

Cena wyrażona w PLN w kwotach netto za osobę.
Dodatkowo doliczany serwis 12.5% do kwoty brutto


MICHELIN
2025