

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 ligawy wołowej, chrupiący olej paprykowy, piklowana cebula, korniszony, sos sojowy

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

Kiełbasa merguez, labneh, czosnek, ogórek, mięta, chipsy ziemniaczane

Carpaccio z jesiotra Antonius, kapary, emulsja z zielonego pieprzu i cebuli, olej lniany, grillowana cytryna

Babka ziemniaczana z wędzonym tofu, hummus, piklowany kalafior, piklowana czerwona cebula

Pâté z grzybów, karmelizowana cebula, buraczany korniszon, pachnotka, grzanka

DANIA GŁÓWNE DO WYBORU

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

Sandacz, fasola Jaś, maślany sos ziołowy, smażona kapusta, czosnek

Karkówka ze świni puławskiej confit, kaszanka, pieczona cebula, puree z suszonej moreli, wieprzowy jus

Pieczony kalafior, wegański beurre blanc, świeża trufła, prażony dziki ryż

DODATKI W STOLE DO PODZIAŁU

Kapusta małosolna, piklowana cebula

Mizeria, lokalna kwaśna śmietana Śnieżka, koperek

Frytki, majonez truflowy, świeża trufła

Puree ziemniaczane, szczypiorek, prażony czosnek

DESER

Sticky toffee pudding, sos karmelowy, marakuja

Woda, 1x kawa lub herbata

250

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



MICHELIN
2025