

Dinner Show

Menu

set #1

AMUSE BOUCHE

DOMOWY CHLEB / MASŁO SZCZYPIORKOWE
HOMEMADE BREAD / CHIVE'S BUTTER

PRZYSTAWKI / APPETIZERS

SELEKCJA SAŁAT / FETA / OLIWKI / POMIDOR / OGÓREK / PAPRYKA
MIXED SALAD / FETA / OLIVES / TOMATO / CUCUMBER / PEPPER

PIECZONA CIEŁĘCINA / KAPARY / SOS TONNATO
/ POPCORN GRYCZANY
ROAST VEAL / CAPERS / TONNATO SAUCE / BUCKWHEAT POPCORN

ZUPA / SOUP

KREM Z GRUSZKI I PIETRUSZKI / CHILI
PEAR & PARSLEY CREAM / CHILI

DANIE GŁÓWNE / MAIN COURSE

POLICZEK WOŁOWY / PIECZONY SELER / MŁODA MARCHEW
/ PUREE TRUFLOWE / SOS PIEPRZOWY
BEEF CHEEK / BAKED CELERY / YOUNG CARROT / TRUFFLE'S PUREE
/ PEPPER SAUCE

DESER / DESERT

PANNA COTTA / OWOCE LEŚNE / KRUSZONKA CZEKOLADOWA /
ŚWIERK LIMONOWY
PANNA COTTA / FOREST FRUITS / CHOCOLATE CRUMBLE / LIME SPRUCE

CENA OD OSOBY / PRICE PER PERSON

220 zł

Dinner Show
Menu
set #2

AMUSE BOUCHE

DOMOWY CHLEB / MASŁO SZCZYPIORKOWE
HOMEMADE BREAD / CHIVE'S BUTTER

PRZYSTAWKI / APPETIZERS

SELEKCJA SAŁAT / FETA / OLIVKI / POMIDOR / OGÓREK / PAPRYKA
MIXED SALAD / FETA / OLIVES / TOMATO / CUCUMBER / PEPPER

TARTALETKA / SZYJKI RAKOWE / KAWIOR LIMONKOWY
/ ŚWIEŻE ZIOŁA

TARTLET / CRAYFISH NECKS / LIME CAVIAR / FRESH HERBS

ZUPA / SOUP

KREM Z GRUSZKI I PIETRUSZKI / CHILI
PEAR & PARSLEY CREAM / CHILI

DANIE GŁÓWNE / MAIN COURSE

FILET Z BARAMUNDI / QUINOA / BLANSZOWANA SAŁATA RZYMSKA
/ ZIOŁOWY BEURRE BLANC

BARAMUNDI FILLET / QUINOA / BLANCHED ROMAN LETTUCE
/ HERB'S BEURRE BLANC

DESER / DESERT

PANNA COTTA / OWOCE LEŚNE / KRUSZONKA CZEKOLADOWA
/ ŚWIERK LIMONOWY

PANNA COTTA / FOREST FRUITS / CHOCOLATE CRUMBLE / LIME SPRUCE

CENA OD OSOBY / PRICE PER PERSON

220 zł

Dinner Show
Menu
set #3

AMUSE BOUCHE

DOMOWY CHLEB / MASŁO SZCZYPIORKOWE
HOMEMADE BREAD / CHIVE'S BUTTER

PRZYSTAWKI / APPETIZERS

SELEKCJA SAŁAT / FETA / OLIWKI / POMIDOR / OGÓREK / PAPRYKA
MIXED SALAD / FETA / OLIVES / TOMATO / CUCUMBER / PEPPER

HUMMUS / SUSZONE POMIDORY / KARMELIZOWANY SELER / OGÓREK
HUMMUS / DRIED TOMATOES / CARMELIZED CELERY / CUCUMBER

ZUPA / SOUP

KREM Z GRUSZKI I PIETRUSZKI / CHILI
PEAR & PARSLEY CREAM / CHILI

DANIE GŁÓWNE / MAIN COURSE

RAVIOLI Z RICOTTĄ I SZPINAKIEM / EMULSJA MAŚLANA / RUKOLA
/ PARMEZAN
SPINACH & RICOTTA RAVIOLI / BUTTER EMULSION / RUCOLA / PARMESAN

DESER / DESERT

PANNA COTTA / OWOCE LEŚNE / KRUSZONKA CZEKOLADOWA
/ ŚWIERK LIMONOWY
PANNA COTTA / FOREST FRUITS / CHOCOLATE CRUMBLE / LIME SPRUCE

CENA OD OSOBY / PRICE PER PERSON

180 zł