

Menu

Dinner Show

set nr 1

AMOUSE BOUCHE

**Domowe pieczywo na zakwasie żytnim
i pszennym z masłem krabowym**

Homemade rye & wheat sourdough bread with
crab butter

**Ser solankowy z pomidorem malinowym
i oliwą cytrynową**

Brined cheese with raspberry tomato and lemon
olive oil

PRZYSTAWKI / APPETIZERS

Pâté z gęsich wątróbek

Goose liver pâté

ZUPA / SOUP

Krem z kukurydzy z popcornem

Corn cream soup with popcorn

DANIE GŁÓWNE / MAIN COURSE

**Polędwiczka wieprzowa w pudrze
z boczku / ziemniaki ecrase z brukselką**

Pork tenderloin in bacon powder / ecrase potato
with brussels sprouts

DESER / DESSERT

Szarlotka z bitą śmietaną

Apple pie with whipped cream

Cena od osoby / Price per person
220 pln

CHATON

RESTAURANT / LIVE SHOW / CLUB

Menu Dinner Show

set nr 2

AMOUSE BOUCHE

**Domowe pieczywo na zakwasie żytnim
i pszennym z masłem krabowym**

Homemade rye & wheat sourdough bread with
crab butter

**Ser solankowy z pomidorem malinowym
i oliwą cytrynową**

Brined cheese with raspberry tomato and lemon
olive oil

PRZYSTAWKI / APPETIZERS

Łosoś wędzony z majonezem limonkowym

Smoked salmon with lime mayonnaise

ZUPA / SOUP

Krem z kukurydzy z popcornem

Corn cream soup with popcorn

DANIE GŁÓWNE / MAIN COURSE

**Dorsz w cieście francuskim ze szpinakiem na
sosie cytrynowym wraz z pieprzem zielonym**

Cod in French pastry with spinach on lemon sauce
with green pepper

DESER / DESSERT

Szarlotka z bitą śmietaną

Apple pie with whipped cream

Cena od osoby / Price per person
220 pln

CHATON

RESTAURANT / LIVE SHOW / CLUB

Menu

Dinner Show

set nr 3

AMOUSE BOUCHE

**Domowe pieczywo na zakwasie żytnim
i pszennym z masłem krabowym**

Homemade rye & wheat sourdough bread with
crab butter

**Ser solankowy z pomidorem malinowym
i oliwą cytrynową**

Brined cheese with raspberry tomato and lemon
olive oil

PRZYSTAWKI / APPETIZERS

Pâté z białych warzyw

White vegetable pâté

ZUPA / SOUP

Krem z kukurydzy z popcornem

Corn cream soup with popcorn

DANIE GŁÓWNE / MAIN COURSE

**Ziemniak Hasselback z okrasą z selera
i wędzonej papryki oraz olejem z ndui**

Hasselback potatoe with celery & smoked paprika
garnish with nduja oil

DESER / DESSERT

Szarlotka z bitą śmietaną

Apple Pie with whipped cream

Cena od osoby / Price per person
180 pln

CHATON

RESTAURANT / LIVE SHOW / CLUB