



MENU WIGILIJNE

PROPOZYCJA I

przystawki zimne :

sycylijskie crostini z cieciorki z tatarskim z grzybów leśnych z kremem truflowym i serem grana padano

crostini z chleba razowego z tatarskim ze śledzia z ogórkiem, kaparami, czerwoną cebulą

kasza gryczana ze szpinakiem, kurkami, cukinią, kozim serem, rukolą, kremem truflowym i serem grana padano

sałatka ziemniaczana z wędzonym pstrągiem, pomidorkami cherry, czerwoną cebulą, kaparami, jajkiem

sałatka z buraka marynowanego z kozim serem i czarnuszką, szpinak

crostini z pieczonej polenty z kremem serowym, pieczonym boczniakiem i karmelizowaną czerwoną cebulą

zupa

barszcz czerwony z pasztecikiem z ciasta francuskiego z pieczarkami i natką pietruszki

dania gorące (do wyboru) :

ravioli z borowikami w sosie parmezanowo – rozmarynowym

gnocchi z grzybami leśnymi, szpinakiem w sosie serowo – śmietanowym

napoje

sok jabłkowy ze świątecznymi przyprawami korzennymi (na ciepło lub na zimno)

68 pln brutto / od osoby + 10 % serwisu