



## **MENU WIGILIJNE**

### **PROPOZYCJA II**

#### **przystawki zimne :**

sałata z marynowanym, pieczonym łososiem, brązowym ryżem , komosą ryzową,  
marynowanym fenkułem , jarmużem, dipem z prażonym makiem

szaszłyki z kurczaka z jogurtowym dipem ziołowo cytrynowym

sycylijskie crostini z cieciorki z tatarem z grzybów leśnych z kreme truflowym i serem  
grana padano

crostini z chleba razowego z tatarom 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 marynowanego buraka z kozim serem i czarnuszką, szpinakiem i prażonymi  
pestkami z dynii

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

mini quiche z grzybami leśnymi, rozmarynem i serkiem mascarpone

#### **zupa**

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

#### **dania gorące ( do wyboru) :**

łosoś w sosie pomarańczowo – rozmarynowym z brązowym ryżem i szpinakiem

polędwiczki – karata z gnocchami

ravioli z borowikami w sosie parmezanowo – rozmarynowamy



gnocchi z marynowanym łososiem, suszonymi pomidorami, czarnymi oliwkami

deser domowe bezy z sosem kremowo – makowym

### **napoje**

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

**89 pln brutto / od osoby + serwis 10 %**