
MENU



KONTAKT
EWA BRZEŻNY

tel. 608 158 716

mini degustacyjne

PRZYSTAWKI (dodatkowa pozycja +15zł)

- Tatar z łososia, paprykowy sos aioli, piklowany ogórek
- Pieróg z policzkiem wołowym, sos pieprzowy, kiszony burak
- Śledź matjas, ziemniak confit, wędzona śmietana
- Krokiet ziemniaczany z serem pleśniowym, majonez ziołowy, sałata rzymska

ZUPY (dodatkowa pozycja +13zł)

- Barszcz czerwony na zakwasie, kołduny z jagnięciną
- Krem z pieczonego kalafiora, kuskus z kalafior, orzech laskowy
- Pikantny krem z soczewicy, pyza ziemniaczana z grzybami
- Zupa rybna, klopsiki z pstrąga, jesienne warzywa

DANIA GŁÓWNE (dodatkowa pozycja +30zł)

- Pierś z kaczki, jus drobiowy, gratin ziemniaczane, cykoria
- Filet z okonia morskiego, puree z pietruszki, kapary, zielone warzywa
- Ziemniaczane kopytka, sos grzybowy, ser bursztyn, pieczona dynia
- Tost z chałki drożdżowej, grillowany antrykot, konfitura z czerwonej kapusty, sos berneński

DESERY (dodatkowa pozycja +12zł)

- Tarta jabłkowa, lody słony karmel, krem angielski
- Sernik na zimno, kruche ciastko czekoladowe, żel marakuja – mango
- Czekoladowe ciasto, konfitura wiśniowa, krem czekoladowy
- Lody pistacjowe, biszkopt pistacjowy, cytrynowy mus, prażona pistacja

MENU DEGUSTACYJNE 95zł / os.

- menu dostępne jest od 10 osób
- cena zawiera po jednej pozycji z każdej grupy do wyboru w dowolnej konfiguracji

W przypadku wyboru dodatkowej pozycji z dowolnej grupy, do ceny regularnej doliczana zostaje cena wybranej pozycji.