

MENU OKOLICZNOŚCIOWE

2024

APERITIF

Kieliszek Prosecco	12 zł
Prosecco z płatkami złota GOLDWASSER	19 zł
Mini Aperol Spritz	16 zł
Tini francuskie - likier Chambord, świeże truskawki	19 zł

PRZYSTAWKA

Oryginalny filet z matiasa, sałatka z jabłkiem i cebulką owinięte w awokado	29 zł
Podgrzybki zapiekane w cieście francuskim	26 zł
Rosti - placuszek z cukinii, kremowym serkiem Ricotta z łososiem wędzonym	29 zł
Carpaccio z kaczki marynowane w Ginie, młotkowanym pieprzu serwowane na miodowym sosie Dijonkim z sałatą rucola oraz dzika borówka	31 zł

ZUPA

Krem z borowików z grzankami	26 zł
Dwukolorowy krem z cukinii	22 zł
Domowy rosół z makaronem	19 zł

DANIE GŁÓWNE (WYPORCJOWANE)

Polędwiczki duszone w sosie borowikowym, kluski śląskie, mix świeżych sałat	59 zł
Pieczone gęsie udko, sos pieczeniowy, ziemniaki puree, czerwona kapusta z żurawiną	89 zł
Rib eye cielęcy, boczniki w sosie teriyaki, pieczony batat, warzywa	99 zł
Policzki wołowe, sos chrzanowy, puree ziemniaczane, buraczki	55 zł

DESER

Tort z kremowego serka Mascarpone z sezonowymi owocami	23 zł
Beza z konfiturą borówkową i kremowym sosem Mascarpone	20 zł
Lody serwowane z młotkowanym pieprzem na świeżym ananasie	24 zł
Krem marakujowy, kruche ciasteczko czekoladowe, kremem Chantilli	24 zł

DANIE GŁÓWNE (WIELOPORCJOWO)

Zestaw I

Kotlet schabowy w złocistej panierce, delikatna pieczeń wieprzowa w sosie własnym, kotlet De Volaille z masłem i pietruszką

69 zł

Dodatki:

Ziemniaczki pieczone z cebulką i ziołami, kluski śląskie Zestaw surówek (marchewka, biała kapusta, selera z ananasem)

Zestaw II

Tradycyjna rolada śląska, soczysta pieczeń wieprzowa w sosie myśliwskim
Złocisty indyk z mozzarellą i pomidorami z nutą Bazyli

75 zł

Dodatki:

Ziemniaczki pieczone z cebulką, kluseczki Śląskie Zestaw surówek (marchewka, biała kapusta, selera z ananasem) Czerwona kapusta z żurawiną

Zestaw III

Polędwiczki duszone w sosie borowikowym, roladki z kurczaka nadziewane szpinakiem Rolada Śląska (kiełbasa, boczek, ogórek kiszony i musztarda)

89 zł

Dodatki:

Kluski śląskie, ziemniaczki pieczone z cebulką i ziołami, frytki, kompozycja świeżych warzyw skropionych winegretem, ćwikła z tartym chrzanem, zestaw surówek (marchewka, biała kapusta, selera z ananasem)

ZIMNA PŁYTA (MIN. 10 OSÓB)

Zestaw I 55zł/os

Deska wędlin tradycyjnych i europejskich
Deska serów tradycyjnych i europejskich z winogronami i żurawiną
Śledzie przyrządzone z cebulką i pieczarkami
Galaretką wieprzowa z cebulką
Pasztet szefa kuchni serwowany ze śliwką
Śliwki kalifornijskie z soczystym boczkiem
Sałatka grecka
Mozzarella z pomidorami
Pieczywo, masło

Zestaw II 69zł/os

Selekcja wędlin włoskich
Selekcja serów europejskich
Szynki zawijane z chrzanem
Galaretką wieprzowa z cebulką
Pasztet szefa kuchni nadziewany śliwą
Śliwki kalifornijskie w chrupiącym boczku
Oryginalny filet z matiasa, sałatka z jabłkiem owinięte w awokado
Tatar z łososia wędzonego z awokado
Tatar z polędwicy wołowej
Sashimi z polędwicy wołowej, sos cebulowy ponzu, prażony czosnek
Mozzarella z pomidorami i świeżą bazylią
Sałatka Grecka z serem feta
Świeże owoce
Pieczywo, masło

KOLACJA

Cordon Blue z serem i szynką łódzkiej ziemniaczane, mix sałat z winegretem

39 zł

Chrupiące placki ziemniaczane serwowane z gulaszem

39 zł

Pikantny bogracz serwowany z pieczywem

29 zł

Rubinowy barszcz z krokietem

22 zł

NAPOJE

Wódka Stanisław 0.5L 70zł/but

Woda 1L 12zł

Kawa 10zł

Wino (Pinotage / Muscat) 70zł/but

Sok 1L 15zł

Herbata 8zł

ZAPYTAJ O INDYWIDUALNĄ WYCENĘ NAPOJÓW BEZ OGRANICZEŃ