

MENU

okolicznościowe
standard

przystawki

plastry kaczki sous vide, mus z jajka, pieczony ziemniak, majonez truflowy, radicchio, redukcja z czerwonej cebuli z burakiem

palony filet śledziowy, chałka, mus z pieczonego jabłka z cebulą, bryndza, kwaśna śmietana, bób, zioła

karmelizowany kozi ser, mus z pieczonego buraka, cykorii, focaccia oliwkowa, orzechy, zioła, oliwa

zupy

krem z pomidora i batata, grzanki, kolendra, oliwa pietruszkowa

bulion z pieczonego kurczaka, warzywa julienne, makaron, natka pietruszki

krem pieczarkowy, oliwa truflowa, ziołowe grzanki, chipsy cebulowe

dania główne

roladka wołowa z musem grzybowym, pieczone ziemniaki, mus buraczany, boczniki, zioła, zielona oliwa

polędwiczka z dorsza, pieczone bataty, sałatka z ogórka z granatem i ziołami, mus z batata z limonką i chili, zielona oliwa

kurczak sous vide z ricottą i szpinakiem, ravioli z zielonymi warzywami, sos śmietanowy z suszonymi pomidorami, szpinakiem, bobem i cukinią, zielona oliwa

ravioli z nadzieniem z pieczonego ziemniaka z twarogiem, bryndza, chrust z cebuli, chipsy z szalwii, szczypiorek, grana padano, oliwa

desery

tartaletka malinowa, mus z białej czekolady z bitą śmietaną, kruszona beza, pistacje, coulis malinowe

tiramisu, krem z mascarpone, biszkopty, kawa z Amaretto, kruszonka

tarta tatin, sos waniliowy, słony karmel, kruszonka, lody waniliowe

napoje

woda gazowana, woda niegazowana, kawa, herbata

199 zł / os.

* do ceny menu zostanie doliczony serwis kelnerski w wysokości 10% wartości rachunku



MENU

okolicznościowe
dla dzieci

przystawki

mini croissant z szynką cotto i ricottą, pomidorki koktajlowe,
sos pomidorowo-majonezowy

mini pizzerinka, sos pomidorowy, szynka cotto, mozzarella

zupy

bulion z pieczonego kurczaka, makaron

krem z pomidora i batata, grzanki, mozzarella

dania główne

panierowana polędwiczka z dorsza, puree ziemniaczane,
sałata zielona ze słodką śmietaną

fileciki z kurczaka w panko, frytki ziemniaczane, surówka z marchewki

desery

lody owocowe, bita śmietana, sos owocowy, kruszonka

napoje

woda gazowana, woda niegazowana, herbata

99 zł / os.

* do rachunku zostanie doliczony serwis kelnerski w wysokości 10% wartości rachunku



MENU

occasional
standard

starters

slices of duck sous vide, egg mousse, roasted potato, truffle mayonnaise, radicho, red onion reduction with beetroot

smoked herring fillet, challah, roasted apple mousse with onion, sheep cheese, sour cream, beans, herbs

caramelized goat cheese, roasted beetroot mousse, chicory, olive focaccia, nuts, herbs, olive oil

soups

cream of tomato and sweet potato, toast, coriander, parsley oil

broth with roasted chicken, julienne vegetables, pasta, parsley

mushroom cream, truffle oil, herbal toasts, onion chips

main dishes

beef roll with mushroom mousse, baked potatoes, beetroot mousse, oyster mushroom, herbs, green olive oil

cod loin, roasted sweet potatoes, cucumber salad with pomegranate and herbs, sweet potato mousse with lime and chilli, green olive oil

sous vide chicken with ricotta and spinach, ravioli with green vegetables, cream sauce with dried tomatoes, spinach, beans and zucchini, green oil

ravioli with baked potato filling with cottage cheese, sheep cheese, onion crust, sage chips, chives, grana padano, olive oil

desserts

raspberry tart, white chocolate mousse with whipped cream, crushed meringue, pistachios, raspberry coulis

tiramisu, mascarpone cream, biscuits, coffee with Amaretto, crumb

tarte tatin, vanilla sauce, salted caramel, crumb, vanilla ice cream

drinks

sparkling water, still water, coffee, tea

199 PLN / person

* to the price of the menu will be added waiter service in the amount of 10% of the bill value



MENU

occasional
for kids

starters

mini croissant with cotto ham and ricotta, tomato-mayonnaise sauce
mini pizza, tomato sauce, cotto ham, mozzarella

soups

broth with roasted chicken, pasta
tomato and potato cream, toast, mozzarella

main dishes

breaded cod halibut, mashed potatoes, green salad with sweet cream
panko chicken fillets, potato fries, carrot raw

desserts

fruit ice cream, whipped cream, fruit sauce, crumb

drinks

sparkling water, still water, tea

99 PLN / person

* to the price of the menu will be added waiter service in the amount of 10% of the bill value



MENU

bufetowe

bufet zimny

antipasti – crudo, spianata calabra piccante, salami milano, ubriaco di raboso, pecorino peperoncino, pasty z: bobu, z kukurydzy, z suszonych pomidorów, pieczywo,

focaccia, oliwa, rozmaryn, grana padano

sałata z grillowanym kurczakiem, ser pleśniowy, sałaty mieszane, gruszka, chipsy z szynki crudo, orzechy włoskie, winegret miodowo-balsamiczny

sałatka z serem feta, kuskus perłowy, sałaty mieszane, pomidorki koktajlowe, ogórek, piklowana cebula, granat, natka pietruszki, winegret pomarańczowy

tarta z ciasta francuskiego, mozzarella, suszone pomidory, oliwki, pomidorki koktajlowe, bazylia, kruszone pistacje

tarta z ciasta francuskiego z nadzieniem z dyni i szalwii, karmelizowana cebula, ser feta, tymianek

tatar z łososia, brioszka, ogórek, kapary, piklowana cebula, majonez szczypiorkowy, chips ziemniaczany

finger food - tuńczyk tataki, cukinia marynowana w limonce, liście sałat, oliwa anchois, majonez koperkowy, karczoch, sezam, koperek

finger food – rostbef, sałatka z czerwonej kapusty z jabłkiem i śliwką, orzechy, majonez koperkowy, brzoskwinia c chili, sezam

finger food – kalafior marynowany w curry, hummus z pomidorami, granat, krem balsamiczny, migdały

bufet słodki

serniczki, malinowe puree

babeczki z masą budyniową, owoce sezonowe

mini bezy, krem z mascarpone, owoce sezonowe

cake pops

makaronik marakuja

finger food - crème brulee, mus z białej czekolady, jeżyny, kruszonka pistacjowa

finger food - brownie, mus słony karmel, karmelizowana gruszka

Bufet zimny oraz słodki jest wyceniany na podstawie wybranych pozycji.

* oferta realizowana od 10 osób



MENU

buffet

buffet

antipasti – crudo, pianata calabra piccante, salami milano, ubriaco di raboso, pecorino peperoncino, pasta with: beans, corn, dried tomatoes, bread

focaccia, olive oil, rosemary, grana padano

salad with grilled chicken, blue cheese, mixed salads, pear, crudo ham chips, walnuts, honey-balsamic winegret

salad with feta cheese, pearl couscous, mixed salads, cocktail tomatoes, cucumber, pickled onion, pomegranate, parsley, orange winegret

french tart, mozzarella, dried tomatoes, olives, cocktail tomatoes, basil, crushed pistachios

french tart with pumpkin and sage stuffing, caramelized onion, feta cheese, thyme

salmon tartare, brioche, cucumber, capers, pickled onion, chive mayonnaise, potato chips

finger food - tuna tataki, zucchini marinated in lime, lettuce leaves, anchovy oil, dill mayonnaise, artichokes, sesame, dill

finger food – rostbief, red cabbage salad with apple and plum, nuts, dill mayonnaise, peach and chilli, sesame

finger food – cauliflower marinated in curry, hummus with tomatoes, pomegranate, balsamic cream, almonds

sweet buffet

cheesecakes, raspberry puree

cupcake with pudding mass, seasonal fruit

mini meringue, mascarpone cream, seasonal fruits

cake pops

macaroon with passion fruit

finger food - crème brulee, white chocolate mousse, blackberries, pistachio crumb

finger food - brownie, mousse salted caramel, caramelized pear

Buffet and sweet buffet is priced based on selected items.

* offer valid from 10 people

