

CHRISTMAS *Menu*

PRZYSTAWKA

*Tatar wołowy | szalotka | ogórek |
żółtko pasteryzowane | majonez
truflowy*

DANIE GŁÓWNE

*Dorsz pieczony | puree
ziemniaczane | warzywa w emulsji
maślanej | sos koperkowy*

DESER

*Szarlotka na ciepło z lodami
waniliowymi*

**CENA 159 PLN
OSOBA**



CHRISTMAS *Menu*

PRZYSTAWKA

*Tatar z wędzonego śledzia |
podgrzybek | musztarda | ogórek |
jajko na twardo | oliwa chili*

ZUPA

*Borowikowa z gąszczem z
czerwonej cebuli*

DANIE GŁÓWNE

*Halibut | pieczone ziemniaki
ziołowe | faszerowane kwiaty
cukinii | maślany sos cytrynowy
z miętą*

DESER

*Szarlotka na ciepło z lodami
waniliowymi*

**CENA 189 PLN
OSOBA**





Przedstawione ceny są cenami brutto.

**Cena uwzględnia podstawowy bufet napoi
(kawa, herbata, napoje owocowe, woda
niegazowana)**

**Uprzejmie informujemy, że do grup
zorganizowanych doliczamy
serwis kelnerski wynoszący 10% ostatecznego
rachunku.**

**Oferujemy możliwość przygotowania dań
dostosowanych do preferencji
wegetariańskich, wegańskich oraz osób z
alergiami.**

**W celu dokonania rezerwacji terminu należy
wpłacić bezzwrotny zadatek w wysokości 20%
ceny całkowitej menu.**