

Menu Sylwestrowe

DEGUSTACYJNE 9 SETÓW

Aperitif

Niespodzianka
SURPRISE

Amusé Bouché

Jabłko | Porto | ziemia piernikowa | gorgonzola | pikantny słonecznik
APPLE | PORTO | GINGERBREAD EARTH | GORGONZOLA | SPICY SUNFLOWER

Przystawka / Side dish

Tatar z łososia | Crème Fresh | kawior z oliwy | mikro zioła | szprot Helski
SALMON TARTARE | CRÈME FRESH | OIL CAVIAR | MICRO HERBS | SPRAT FROM HEL

Zupa / Soup

Barszcz | grzyby
BEET SOUP BORSCHT | MUSHROOMS

Pauza / Pause

Śnieg | sosna | miód
SNOW | PINE | HONEY

Danie główne / Main course

Polędwiczka wieprzowa wolno gotowana 56°C | popiół |
sos z wędzonych śliwek | wędzona marchew
PORK TENDERLOIN SLOWLY COOKED 56°C | ASH | SMOKED PLUM SAUCE | SMOKED CARROTS

Filet z dorsza | puree z grzybów | kapusta
COD FILLET | MUSHROOM PUREE | CABBAGE

Pre deser / Pre dessert

Mus z ciemnej czekolady | miód | malina
DARK CHOCOLATE MOUSSE | HONEY | RASPBERRY

Deser / Dessert

Chłodnik śliwkowy | anyż | słodki piernik | rzemieślnicze lody śmietankowe
PLUM COOLER | ANISE | SWEET GINGERBREAD | CRAFT CREAM ICE CREAM

O północy / Midnight

Tort Noworoczny
NEW YEAR'S CAKE

Kieliszek Prosecco
A GLASS OF PROSECCO

Woda, kawa, herbata w cenie, kieliszek wina dobrany do Ménu
WATER, COFFEE, TEA INCLUDED, A GLASS OF WINE SELECTED FOR MÉNU