

Oferta grupowa Klasyczna dla 10-50 osób (z nocną przekąską)

Amouse bouche

Trzy rodzaje tartaletek (do ustalenia)

Przystawki (dwie do wyboru)

Śledź atlantycki na creme fraiche z jabłkiem i szalotką, z olejem z estragonu i prażoną gryką

Tatar wołowy z marynowaną kurką, kaparami, olejem szczypiorkowym i panko z parmezanem

Burak podsuszany, marynowany w soku z kiszzonego buraka na radicchio z kremem kozim i orzechowym vinaigrette

Zupy (jedna do wyboru)

Krem z pora i ziemniaka z creme fraiche, ikrą z pstrąga i chipsami z fioletowego ziemniakami

Rosół z makaronem

Dania główne (dwa do wyboru)

Kurczak marynowany w mirinie i sake, puree z topinambura, kiszona cykoria w glazurze z imbiru i pomarańczy

Karmazyn atlantycki na szpianku z olejem z trawy cytrynowej pod sosem maltańskim z prażoną gryką

Stek z kalafiora na puree z ciepłym vinaigrette i płatkami migdałów

Deser (jeden do wyboru)

Tarte tatin z wybranymi owocami

Tiramisu

Nocne snacki

Żurek z guanciale i wędzoną makrelą

Hot-dogi z cebulą i piklowanym ogórkiem

Dodatki

Pieczyno na zakwasie z ubitym masłem

Ziemniaki pieczone z rozmarynem

Ryż

Frytki z aioli

Salata z vinaigrette

Menu dla dzieci (do ustalenia)

Zupa

Danie główne

Deser

Open bar

Piwa butelkowe i lane

Wina

Prosecco

Wódka Finlandia

Gin & Tonic

Cuba Libre

Napoje bezalkoholowe

Welcome drinks

Prosecco

Negroni

Espresso Martini