

MENU GRUDZIEŃ 2014

Przystawki:

Mix oliwek i pikli;

Śledź korzenny na sałatce ziemniaczanej;

Sałatka z marynowanym buraczkim, kozim serem i orzechami włoskimi;

Pate z drobiu z galaretką z czarnej porzeczki

Zupy:

Zupa grzybowa z zacierkami;

Krem z pieczonego buraczka

Dania główne:

Ravioli z grzybami leśnymi;

Karp smażony z cebulą karmelizowaną na rodzynkach

z domowymi gnocchami

Deser:

Fondant czekoladowy z lodami makowymi i bakaliami

Napoje:

Woda, soki, kompot z suszu;

Kawa, herbata

cena 120 zł/ osoba

Do końcowego rachunku doliczamy 10% serwisu

POMYŚL O ŚWIETACH...

KUCHNIA WINO I OLIWA