



# il piatto

— r e s t a u r a n t —

## **Menu I 39zł/os**

### **Zupa:**

-Krem z podgrzybków/ kwaśna śmietana/ groszek ptysiowy

### **Danie główne:**

-Zapiekana ryba z zimowym ratatouille / puree z paloną cebulą/ mix sałat

Wersja wegetariańska:

-kapusta z grzybami w cieście francuskim

### **Deser:**

-Ciasto marchewkowe z białą czekoladą/ sos z gorzkiej czekolady i cynamonu

## **Menu II 55zł/os**

### **Zupa:**

-Bulion z kaczki z kluseczkami francuskimi

Wege: Krem z dyni z suszonym pomidorem i pestkami dyni

### **Danie główne:**

-Filet z kurczaka z grzybami w szynce parmeńskiej/ gnocchi parmezanowe/ piklowane buraki

Wege: Brik(trójkątny pieróg nadziewany warzywami i jajkiem) z burakiem, gruszką, orzechami, gorgonzolą/ mix sałat w miodowym vinegrette

### **Deser:**

Brownie/ lody o smaku słonego karmelu/ gorący sos z malin

### **Menu III 69zł/os**

#### **Przystawka:**

-Tatar z polędwicy wołowej/ kiszona brukselka/ palony chleb/ majonez truflowy

Wege: Tatar z buraka z gorczycą i kozim serem

#### **Danie główne:**

-Stek z boku wieprzowego/ demi glace grzybowy/ puree z wędzonego selera/ kiszone buraki

Wege: Kulebiak z kwaszoną kapustą i grzybami/ borowik w śmietanie

#### **Deser:**

-Mus z białej czekolady i gorgonzli/ orzeszki w słonym karmelu/ jabłko kompresowane z cytryną i wanilią/ plastry miodu/ mus mango

### **Zimna płyta 30zł/os**

-Sałatka Cezar

-Sałatka jarzynowa

-Deski serów i wędlin

-Jajka w majonezie truflowym

-Paszteciki z ciasta francuskiego z sosem cumberland

-Tartinki z twarogiem i wędzonym łososiem

-Świeże pieczywo

Kieliszek wina dla każdego na powitanie gratis ;)

#### **Napoje:**

W cenę każdego z W/W propozycji menu wliczone są również napoje takie jak:

kawa / herbata / woda gazowana i niegazowana z cytryną na stole - bez limitu

Przy grupach powyżej 10 osób doliczamy 10% serwisu.