



MENU SYLWESTROWE

Zimne Przekąski

Schab z prosięcia marynowany w antonówkach rolowany z musem sardelowym i zieloną dymką glazurowany auszpikiem z białym winem
Cielęcina z musem z salsefii i tartego chrzanu na galaretce z zielonego ogórka
Pieczony filet gęsi na konfiturze z jeżyn i chutney z dyni
Tatar wołowy siekany, przyprawiany czarnym pieprzem w kompozycji pikli i marynat
Rostbef marynowany w pieprzu, nadziewany musem bernaise z dodatkiem kaparów
Szynka włoska z szafranową gruszką na żelowej emulsji z fig i kolendry
Kompozycja aksamitnych musów i pasztetów drobiowych w ziołach i prażonych orzechach
Salsefia confit na chutney karotkowo-ananasowym z czarnym pieprzem i zieloną kolendrą
Tatar z łososia norweskiego na blinach z koperkowym musem
Troć norweska marynowana w trawie cytrynowej na karmelizowanej żurawinie i włoskimi orzechami
Bałtycki matjas macerowany w oliwie na salsie z marynowanej czerwonej cebuli i czarnej porzeczki
Dorsz w białym winie na musie z papryki i salsie z selera naciowego
Grillowane i macerowane w oliwie warzywa sezonowe z dodatkiem czosnku i sosem balsamico
Kozi dojrzewający ser na karmelizowanych buraczkach z szafranową gruszką na wytrawnych crepes
Bakłażan grillowany i marynowany w oliwie rolowany z musami z sera feta i cieciorke z dodatkiem suszonych pomidorów i warzyw
Kaczka macerowana w miodzie pitnym i korze cynamonu serwowana z marynowaną gruszką
Filet pulardy nadziewany szpinakiem, serem ricotta i suszonymi pomidorami
Comber królika na konfiturze z gruszek i żurawiny w kompozycji wytrawnej konfitury z czarnej porzeczki
Indyczka pieczona nadziewana musem z dodatkiem orzechów laskowych, brandy i żurawiny na konfiturze gruszkowo-imbirowej



Salatki

Salatka z pieczonych żółtych buraczków z żurawiną, karmelizowanymi jabłkami i miodowo-tymiankowym sosem
Sałata z gęsią wędzoną, śliwkami, gruszką macerowaną w miodzie i włoskimi orzechami
Salatka ziemniaczana ze smażonymi grzybami, smażonym bekonem, zieloną dymką i sosem gorczycowym
Salatka z cieciorzki z pieczonym bakłażanem, oliwkami i suszonymi pomidorami
Salatka z kurczaka marynowanego w curry i limonkach, brokułami i polskim zagrodowym serem
Salatka fryzyjska z wędzonym łososiem, owocami kaparówca, zielonym ogórkiem i sosem koperkowo-winnym

Dania Ciepłe

Perlica z jabłkami na żurawinowo-korzennym sosie
Wołowina duszona w balsamico i czerwonym winie z palonymi ziarnami kawy
Polędwiczki macerowane w trawie żubrowej na kremowym sosie shiitake
Pieczona kaczka z żurawiną na korzenno-winnym sosie z dodatkiem anyżu
Pstrąg tęczowy na sosie winno-limonowym z owocami kaparówców
Łosoś pieczony w pomarańczach na francuskim maślano-cytrusowym sosie
Ravioli ze szpinakiem na pomidorowo-czosnkowym sosie
Pieczarki nadziewane i zapiekane ze szpinakiem
Ryż jaśminowy z zieloną trybulą
Cukinia rolowana z greckim serem feta i suszonymi pomidorami na szpadkach
Karotka z masłem klarowanym i pestkami słonecznika
Opiekane ziemniaki w ziołach i przyprawach
Warzywa sezonowe zapieczone z masłem orzechowym i prażonymi płatkami migdałów

Desery

Sernik z czarną porzeczką i świeżymi pomarańczami
Tarta limonowa z opalną bezą
Tarta jabłkowa z konfiturą z czarnej porzeczki i pieczoną bezą
Ciasto czekoladowe z orzechami i malinami
Pana cotta waniliowa z chutney jabłkowo-miętowym
Mus z mascarpone z naparem kawowym i Amaretto
Mus czekoladowy z chili i konfiturą z pomarańczy
Owoce filetowane – pomarańcze, melon, kiwi, mango, winogrona