



KOLACJA SYLWESTROWA 2023/2024 495 zł

NEW YEAR'S EVE DINNER 2023/2024 495 PLN

MENU

Powitalny kieliszek Prosecco

A glass of Prosecco

Amuse-bouche

I kurs / 1st course

Tuńczyk, ponzu, pomarańcza, piana z bergamotki

Tuna, ponzu, orange, bergamot foam

Awokado, cykoria, pomidor, lody bazyliowe weg

Avocado, chicory, tomato, basil ice cream. veg

II kurs / 2nd course

Macka ośmiornicy, curry, kalarepa, sos maślany

Octopus, curry, kohlrabi, butter sauce

Ricotta, curry, kalarepa, sos maślany, trufla. weg

Ricotta, curry, kohlrabi, butter sauce, truffle. veg

III kurs / 3rd course

Krem z pieczonego buraka, lody kokosowe, langustynka

Cream of roasted beetroot soup, coconut ice cream, langoustine

Krem z pieczonego buraka, lody kokosowe, ravioli ze smardzami weg

Cream of roasted beetroot soup, coconut ice cream, ravioli with morel mushrooms. veg

IV kurs / 4th course

Comber jagnięcy, dufinki z chorizo, skorzonera, sos foie gras

Saddle of lamb, dauphine potatoes with chorizo, salsify, foie gras sauce

Kimchi, kukurydza, skorzonera, sos z parmezanu weg

Kimchi, corn, salsify, parmesan sauce. veg

V kurs / 5th course

Czekolada karmelowa, ciastko dyniowe z marakują, crumble mleczne

Caramel chocolate, pumpkin cookie with passion fruit, milk crumble