



KOLACJA SYLWESTROWA 2024/2025

.....

NEW YEAR'S EVE DINNER 2024/2025

MENU

Powitalny kieliszek Prosecco

A glass of Prosecco

Amuse-bouche

I kurs / 1st course

Wędzony jesiotr, avocado, ogórek, yuzu, kolendra

Smoked sturgeon, avocado, cucumber, yuzu, coriander

Borowik, tofu, ciasto filo, avocado, ogórek yuzu, kolendra veg

Porcini mushrooms, tofu, filo pastry, avocado, cucumber yuzu, coriander veg

II kurs / 2nd course

Ser kozi, pomidor suszony, orzeszki pini, burak, bazylia veg

Goat cheese, dried tomato, pine nuts, beetroot, basil veg

III kurs / 3rd course

Pieczony batat, groszek zielony, ziemniak, krewetka, trybula

Roasted sweet potato, green peas, potato, shrimp, chervil

Pieczony batat, groszek zielony, ziemniak, dynia marynowana, trybula veg

Roasted sweet potato, green peas, potato, pickled pumpkin, chervil veg

IV kurs / 4th course

Comber z jelenia, czerwona ryżowa komosa, marchew mini, skorzonera,
topinambur, koniak

Deer loin, red quinoa, baby carrots, black salsify, Jerusalem artichoke, cognac

Ziemniak truflowy, dziki brokuł, limonka, kokos, marchew mini, plantan, mięta,
skorzonera veg

Truffle potato, wild broccoli, lime, coconut, baby carrots, plantain, mint, black salsify veg

V kurs / 5th course

Granat, zielona herbata, jogurt, malina, kakao, złoto, amarantus ekspandowany

Pomegranate, green tea, yogurt, raspberry, cocoa, gold, popped amaranth