



OFERTA BANKIET 2026

Menu I

w cenie 195 PLN /os

Przystawki/ STARTER

(podane wieloporcjowo w stół / served in sharing style)

Ser kozi, marynowany burak, gruszka, winegret jeżynowy, sałaty (veg)

Goat cheese, marinated beetroot, pear, blackberry vinaigrette, lettuce (veg)

Marynowany kurczak w balsamico, zielone sałaty, pesto bazyliowe, malina, pomarańcza

Marinated chicken in balsamico, green lettuce, basil pesto, raspberry, orange

Mus z pstrąga, blin żytni, kwaśna śmietana, kawior z buraka, rukola, oliwa ziołowa

Trout mousse, rye pancake, sour cream, beetroot caviar, arugula, herbal olive oil

Danie Główne / MAIN COURSE

Polędwiczki wieprzowe w sosie pieczeniowym, kopytka szpinakowe, marchewka baby,
kardamon pomarańcz

Pork tenderloin in roast sauce, spinach dumplings, baby carrot, cardamom, orange

lub

Gratin z batata, grillowana sałata rzymska, salsa z pomidorów z limonką i miętą, warzywa,
marynowane tofu veg

*Sweet potato gratin, grilled romaine lettuce, tomato salsa with lime and mint,
vegetables, marinated tofu (veg)*

Deser/ DESSERT

Sernik z białą czekoladą, sorbet malinowy, kruszonka
White chocolate cheesecake, raspberry sorbet, crumble

Napoje

Woda mineralna / *Mineral water*

Kawa, herbata / *Coffee, Tea*

Menu II

w cenie 240PLN /os

Przystawki/ STARTER

(podane wieloporcyjowo w stół)

Tatar ze śledzia, ogórek kiszony, mięta, jabłko

Herring tartare, pickled cucumber, mint, apple

Pasztet z gęsi, konfitura z jarzębiny, grzanka ziołowa

Goose pate, rowan berry preserve, herb toast

Miks sałat, ser kozi, orzechy w karmelu, marynowane jabłko

Mixed greens, goat cheese, nuts with caramel, pickled apple VEG

Zupa / Soup

Kremowa zupa kalafiorowa z chorizo, słonecznik prażony

Creamy cauliflower soup with chorizo, roasted sunflower seeds

DANIE GŁÓWNE / Main Course

Pół kaczki z pieca z jabłkami i żurawiną, kluski leniwe, czerwona kapusta

Half a roast duck with apples and cranberries, cheese dumplings, red cabbage

lub

Gratin z batata, grillowana sałata rzymska, salsa z pomidorów z limonką i mięta, warzywa ,

marynowane tofu veg

*Sweet potato gratin, grilled romaine lettuce, tomato salsa with lime and mint,
vegetables, marinated tofu (veg)*

Deser / Dessert

Truskawkowe tiramisu, lody kawowe
Strawberry tiramisu, coffee ice cream

Napoje

Woda mineralna / *Mineral water*
Kawa, herbata / *Coffee, Tea*

Menu III

w cenie 295PLN /os

Przystawki/ STARTER

(podane wieloporcyjowo w stół)

Marynowany karczek podwędzany na jabłoni, salsa jabłkowa z miętą i octem malinowym,
roszponka

*Marinated pork neck smoked on applewood, apple and mint salsa with raspberry vinegar,
lamb's lettuce*

Łosoś marynowany w kolendrze z kwaśną śmietaną i kawiozem z czarnej porzeczki,
blin na słono

Coriander-marinated salmon with sour cream and blackcurrant caviar, savory blini

Roladka z cukinii z twarogiem, mus pomarańczowy, orzechy włoskie, sałata rzymska,
pak choi veg

Zucchini roll with cottage cheese, orange mousse, walnuts, romaine lettuce, pak choi (veg)

Zupa / Soup

Zupa borowikowa z musem ziemniaczanym i oliwą truflową

Porcini mushroom soup with potato mousse and truffle olive oil

DANIE GŁÓWNE / Main Course

Wołowina duszona w soku z aronii, puree chrzanowe, buraczki marynowane na ciepło

Braised beef in chokeberry juice, horseradish puree, stewed marinated beets

lub

Gratin z batata, grillowana sałata rzymska, salsa z pomidorów z limonką i miętą, warzywa,
marynowane tofu veg

Sweet potato gratin, grilled romaine lettuce, tomato salsa with lime and mint,
vegetables, marinated tofu (veg)

Deser / Dessert

Mus z karmelowej czekolady z marakują, biała czekolada, lody jogurtowe z bezą

Caramel chocolate mousse with passion fruit, white chocolate, yogurt ice cream with meringue

Napoje

Woda mineralna / *Mineral water*

Kawa, herbata / *Coffee, Tea*

Cena zawiera podatek VAT 8%.

Cena nie zawiera usługi serwisowej

CENY PODSTAWOWYCH ALKOHOLI

Wino Domu (białe, czerwone, musujące) 95zł/but

Wino bezalkoholowe 85zł/ but

Piwo butelkowe 17zł/0,5l

Wódka Wyborowa 95zł/but 0,5

Wódka Baczewski 125zł/but 0,5

Jack Daniels 185zł/but 0,5