



Zarezerwuj wyjątkowy wieczór już dziś!

Niech nasza oferta będzie tłem dla wspólnie spędzonych chwil
– pełnych smaku, ciepła i radości.

Rezerwacje:
+48 881 532 000

Informacje ogólne
Menedżer Magdalena Bryl:
+48 510 561 865

Informacje o zmianach w menu
Szefowa kuchni Magdalena Kulas :
+48 660 260 506



WYJĄTKOWE DOZNANIA KULINARNE. STWÓRZ NIEZAPOMNIANE CHWILE PRZY STOLE!

Z przyjemnością zapraszamy Państwa do skosztowania menu w dwóch cenowych wariantach, które zrodziło się z pasji, staranności i miłości do kuchni. To kulinarna podróż, która zamieni każdą okazję w wyjątkowe wydarzenie – pełne smaku, aromatów i emocji.



Wariant pierwszy - 149 złotych:

PRZYSTAWKI (DO WYBORU TRZY)

- Delikatne roladki z łososia gravlax z ogórkiem i kremowym serkiem
- Kieszonki z pieczonego buraka z fetą, rukolą i kaparami
- Tradycyjny śledź w oleju z cebulką i majerankiem
- Roladki z grillowanego bakłażana z orzechami i pestkami granatu
- Klasyczne dodatki: paprykarz, domowy smalec, ogórki kiszane i pieczywo
- Sałatka caprese z mozzarellą, pomidorkami, rukolą i oliwkami
- Sałatka z fetą, melonem i zielonymi oliwkami
- Sałatka z prosciutto crudo, winogronami, rukolą i płatkami parmezanu
- Talerz wyselekcjonowanych serów z owocami i żurawiną
- Talerz wędlin z chrzanem i domowymi piklami

ZUPA (DO WYBORU JEDNA)

- Aromatyczny rosół z makaronem i nutą lubczyku
- Tradycyjny żurek z jajkiem i białą kielbasą
- Krem z leśnych grzybów z koperkową śmietaną i chrupiącymi grzankami
- Aksamitny krem pomidorowy z parmezanem i świeżą bazylią
- Krem z białych warzyw z grillowanym bekonem i prażonym słonecznikiem

DANIE GŁÓWNE (JEDNO DO WYBORU)

- Polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym, podane z opiekаныmi ziemniakami i colesławem
- Pierś kaczki z żurawinowym sosem, opiekane ziemniaki, grillowana rzymska sałata z bekonem i prażonymi orzechami laskowymi, karmelizowana marchew baby
- Roladka z piersi kurczaka z suszonymi pomidorami i szpinakiem, ziemniaki bulangère, sałaty w miodowym dressingu
- Policzek wołowy w sosie z czerwonego wina, puree ziemniaczane, karmelizowana marchew baby i groszek cukrowy
- Cukinia faszerowana ryżem i soczewicą, zapiekana pod serem, z sosem pomidorowym i sałatami
- Camembert pieczony w migdałach, grillowany bakłażan i stek z kalafiora, podane z żurawiną

DESER (DO WYBORU JEDEN)

- Sernik z białą czekoladą i migdałami
- Czekoladowe brownie z orzechami laskowymi i szczyptą soli morskiej
- Jabłecznik z sosem kajmakowym i lodami waniliowymi

NAPOJE

- Kawa, herbata, woda z cytryną i miętą w cenie
- Inne napoje/alkohole dodatkowo płatne według naszego cennika.
- Opcja bufetowa +50zł/os. : kawa, herbata, woda z cytryną i miętą, soki (2 rodzaje), napoje gazowane (3 rodzaje)

Wariant drugi - 169 złotych:

PRZYSTAWKI (DO WYBORU PIĘĆ)

- Delikatne roladki z łososia gravlax z ogórkiem i kremowym serkiem
- Kieszonki z pieczonego buraka z fetą, rukolą i kaparami
- Tradycyjny śledź w oleju z cebulką i majerankiem
- Roladki z grillowanego bakłażana z orzechami i pestkami granatu
- Klasyczne dodatki: paprykarz, domowy smalec, ogórki kiszane i pieczywo
- Sałatka caprese z mozzarellą, pomidorkami, rukolą i oliwkami
- Sałatka z fetą, melonem i zielonymi oliwkami
- Sałatka z prosciutto crudo, winogronami, rukolą i płatkami parmezanu
- Talerz wyselekcjonowanych serów z owocami i żurawiną
- Talerz wędlin z chrzanem i domowymi piklami

ZUPA (DO WYBORU DWIE)

- Aromatyczny rosół z makaronem i nutą lubczyku
- Tradycyjny żurek z jajkiem i białą kielbasą
- Krem z leśnych grzybów z koperkową śmietaną i chrupiącymi grzankami
- Aksamitny krem pomidorowy z parmezanem i świeżą bazylią
- Krem z białych warzyw z grillowanym bekonem i prażonym słonecznikiem

DANIE GŁÓWNE (DWA DO WYBORU)

- Polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym, podane z opiekаныmi ziemniakami i colesławem
- Pierś kaczki z żurawinowym sosem, opiekane ziemniaki, grillowana rzymska sałata z bekonem i prażonymi orzechami laskowymi, karmelizowana marchew baby
- Roladka z piersi kurczaka z suszonymi pomidorami i szpinakiem, ziemniaki bulangère, sałaty w miodowym dressingu
- Policzek wołowy w sosie z czerwonego wina, puree ziemniaczane, karmelizowana marchew baby i groszek cukrowy
- Cukinia faszerowana ryżem i soczewicą, zapiekana pod serem, z sosem pomidorowym i sałatami
- Camembert pieczony w migdałach, grillowany bakłażan i stek z kalafiora, podane z żurawiną

DESER (DO WYBORU JEDEN)

- Sernik z białą czekoladą i migdałami
- Czekoladowe brownie z orzechami laskowymi i szczyptą soli morskiej
- Jabłecznik z sosem kajmakowym i lodami waniliowymi

NAPOJE

- Kawa, herbata, woda z cytryną i miętą w cenie
- Inne napoje/alkohole dodatkowo płatne według naszego cennika.
- Opcja bufetowa +50zł/os. : kawa, herbata, woda z cytryną i miętą, soki (2 rodzaje), napoje gazowane (3 rodzaje)

