



MENU

okolicznościowe

WYJĄTKOWE CHWILE
Z WYŚMIENITYM SMAKIEM



DWA WYJĄTKOWE WARIANTY
DLA NIEZAPOMNIANYCH SPOTKAŃ

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



ul. Nowomyśliwska 3/lok.5 , Międzyzdroje

OFERTA MENU

WARIANT I

149 zł

/ OSOBA



PRZYSTAWKI – DO WYBORU 3

- 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 1

- 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 – DO WYBORU 1

- Polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym, podane z opiekаныmi ziemniakami i colesławem
- Pierś kaczki z żurawinowym sosem, opiekane ziemniaki, grillowaną rzymską sałatą 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 1

- 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 +50 zł / OSOBA

kawa, herbata, woda z cytryną i miętą,
soki (2 rodzaje), napoje gazowane (3 rodzaje)

OFERTA MENU

WARIANT II

169 zł

/ OSOBA



PRZYSTAWKI – DO WYBORU 5

- 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 2

- 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 – DO WYBORU 2

- Polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym, podane z opiekаныmi ziemniakami i colesławem
- Pierś kaczki z żurawinowym sosem, opiekane ziemniaki, grillowaną rzymską sałatą 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 1

- 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 +50 zł / OSOBA

kawa, herbata, woda z cytryną i miętą,
soki (2 rodzaje), napoje gazowane (3 rodzaje)