



MENU SYLWESTRÓWE

Informujemy iż każdy set obejmuje powitalną lampkę Proszeczo



Set Myśliwski

Przystawka

Tatar wołowy z żółtkiem przepiórczym

Zupa

Barszcz z mini pasztecikiem

Danie główne

Comber sarni w borowikach podawany
z dufinkami pieczonymi z czarnuszką
oraz z liśćmi szpinaku
lub

Kotleciki z jagnięcia po litewsku podawane
z zapiekanką ziemniaczaną i burakiem

Deser

Mus czekoladowy z gruszką i bakaliami
lub

Nugat lodowy w malinowym jeziorze

250,-

Nasz sommelier poleca:

BAROLO

Rivetto, Del Comune Di Serralunga d'Alba, DOCG, Piemonte 2013

CROZES-HERMITAGE 'Laya'

Yves Cuilleron, Northern Rhône 2015

COTE-ROTIE 'Bassenon'

Yves Cuilleron, Northern Rhône 2015



Set Rybaka

Przystawka

Tatar z lososia podawany z pikantnym sosem

Zupa

Solianka, czyli zupa rybna z filetem

Danie główne

Filet z sandacza pieczony z masłem czosnkowym,
podawany z aromatycznym puree ziemniaczanym
i duszoną marchewką z selerem

Deser

Mus czekoladowy z gruszką i bakaliami
lub

Nugat lodowy w malinowym jeziorze

245,-

Nasz sommelier poleca:

CHARDONNAY

Rafał Wesółowski, Winnice Wzgórz Trzebnickich, 2016

GRÜNER VELTLINER 'Lossterrassen'

Stadt Krems, DAC Kremstal 2016

CHABLIS 1^{er} CRU

Denis Race, AOC, Vaillons 2016



Set Jarosza

Przystawka

Tatar z pieczonego buraka z truflami

Zupa

Aksamitny krem borowikowy z kluseczkami

Danie główne

Sakwa z ciasta filo pełna świeżych warzyw:
brokuł, słodkich marchewek, cukrowego groszku,
fasolki szparagowej, kalafiorów,
podawana z sosem limonkowym

Deser

Mus czekoladowy z gruszką i bakaliami
lub

Nugat lodowy w malinowym jeziorze

230,-

Nasz sommelier poleca:

GRÜNER VELTLINER 'Furth'

Stift Göttweig, DAC Kremstal 2016

PINOT NOIR

Göttweiger Berg, Kremstal 2015

CHARDONNAY

Bourgogne, Bruno Colin, 2016

Alkohole, napoje i wina będą dostępne w pełnej gamie i cenach z naszej stałej Karty Win i Alkoholi

