



## CHRISTMAS MENU I

### **Amuse bouche**

PASTA Z WĘDZONEJ MAKRELI, świeżo wypiekana bagietka

### **Zupa**

BARSZCZ CZERWONY, uszka z mięsem

### **Danie główne do wyboru**

ŁOSOŚ, warzywa sezonowe, ziemniaki confit, sos beurre blanc pomarańczowy  
PIERŚ Z KURCZAKA BIO, warzywa sezonowe, pistacje, suszone pomidory

### **Deser**

MAKOWIEC, gałka lodów waniliowych

Woda niegazowana i gazowana, kawa, herbata

Cena: 169 zł/osoba

Do rachunku doliczana jest opłata za obsługę w wysokości 10%





## CHRISTMAS MENU II

### Amuse bouche

PASTA Z WĘDZONEJ MAKRELI, świeżo wypiekana bagietka

### Przystawki

ŁOSOŚ GRAVLAX TIRADITO, sałata fryza, vinaigrette pomarańczowy  
AHI POKE TUNA, surowy tuńczyk, mango, avocado, ogórek, limonka, kolendra  
SELEKCJA ŚLEDZIA LITEWSKIEGO, jalapeno, klopsiki śledziowe, sałatka ziemniaczana,  
creme fraiche, piklowany koper włoski, perłowa cebulka

### Zupa do wyboru

BARSZCZ CZERWONY, uszka z mięsem  
TRADYCYJNA ZUPA RYBNA, pomidory, koper włoski

### Danie główne do wyboru

KREWETKI Z GRILLA, czosnek, szalotka, świeżo wypiekana bagietka, House Salad  
PIECZONY ŁOSOŚ, warzywa sezonowe, ziemniaki confit, sos beurre blanc pomarańczowy  
PIERŚ Z KURCZAKA BIO, warzywa sezonowe, pistacje, suszone pomidory

### Deser

MAKOWIEC, gałka lodów waniliowych

Woda niegazowana i gazowana, kawa, herbata

Cena: 210 zł/osoba

Do rachunku doliczana jest opłata za obsługę w wysokości 10%

