



Oferta przyjęć okolicznościowych

Możliwość przygotowania spersonalizowanej dekoracji stołu

APERITIF

Kieliszek Moët&Chandon 100ml — 49 zł
Kieliszek Folador Prosecco 100ml — 14 zł
Elderflower Gin — 24 zł

PRZYSTAWKA

Maiale Tonnato, sos kaparowo-tuńczykowy, oliwki, kapary — 32 zł
Pierś z kaczki pieczona w soli morskiej, roszonek, grant, sos winegret — 39 zł
Domowy pasztet z pistacjami, sos malinowo chrzanowy — 29 zł
Rostbef po angielsku, rukola, pomidorki Scchi, kapary — 34 zł

ZUPA

Krem z borowików, smażony borowik — 34 zł
Krem z groszku zielonego i marchewki, prażone pestki dyni — 24 zł
Tradycyjny rosół z makaronem i mięsem — 22 zł
Krem z białych warzyw, chips z pietruszki, nasturcja — 24 zł

DANIA GŁÓWNE - SERWOWANE NA PÓLMISKACH

Konfitowane kaczki udka, sos z pieczonych warzyw | Policzki wołowe wolno gotowane, sos chrzanowy
Kotlet z polędwiczki wieprzowej panierowany

Dodatki: kluski śląskie | ziemniaki pieczone z ziołami | buraczki pieczone w śmietanie serwowane na ciepło | surówka z białej kapusty, marchewka z koperkiem | selekcja świeżych sałat z sosem winegret

CENA ZESTAWU 99 ZŁ

ZESTAW II

Polędwiczki duszone w sosie borowikowym | Tradycyjna rolada śląska, sos własny
Kotlet De Volille z masłem i pietruszką

Dodatki: kluski śląskie | ziemniaki pieczone z ziołami | buraczki pieczone w śmietanie serwowane na ciepło | surówka z białej kapusty, marchewka z koperkiem | selekcja świeżych sałat z sosem winegret

CENA ZESTAWU 89 ZŁ

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE NA TALERZACH

Kaczka „Barbarie” pieczona w pomarańczach i likierze Cointreau, kluski śląskie, buraczki — 79 zł
Filet z pstrąga górskiego, świeże liście szpinaku, zapiekanka gratine — 59 zł
Pieczony kotlet cielęcy, marchewka z groszkiem, puree ziemniaczane — 99 zł
Saltimbocca alla Romana, gnocchi, selekcja świeżych sałat — 79 zł

DESER

Fondant czekoladowy z truskawkami — 26 zł
Trufla czekoladowa z musem mango i owocami — 24 zł
Panna Cotta wiśniowa, domowa posypka czekoladowa — 24 zł

ANTIPASTI (MINIMUM 10/OS) 69 ZŁ/OS

Tatar wołowy | selekcja serów europejskich | selekcja wędlin europejskich | tatar z wędzonego łososia z guacamole | galaretka z ozorem wołowym | pasztet z dziczyzny z pistacjami | sałatka z szarpaną Burratą | pieczywo

KOLACJA

Boeuf Stroganow serwowany na plackach ziemniaczanych kapusta piklowana — 46 zł
Barszcz z pasztecikiem z ciasta francuskiego — 26 zł
Gulasz Węgierski z pieczonym ziemniakiem — 36 zł

NAPOJE

Woda 1l — 12 zł
Sok 1l — 15 zł
Kawa (biała, czarna) — 10 zł
Herbata — 9 zł
Wino (Muscat / Pinotage) — 75 zł
Wódka Stanislav 0,5l — 75 zł

