



## Spotkanie Wigilijne dla Firmy "Razem Przy Wigilijnym Stole"

### Aperitif

English breakfast martini / marmolada pomarańczowa / earl grey / likier z kwiatu bzu	26zł
Mandarine Napoleon / likier mandarynkowy / Kubański rum / cynamon	26zł
Spicy cucumber martini / świeży ogórek / infusowana wódka z chili / cytryna	22zł
Goldwasser Spritz / Prosecco / Goldwasser Cardonnay / 22 karaty złota / świeża pomarańcz	24zł

### Przystawka

Gołąbek / kasza / podgrzybek / mus z pieczonego bakłażana z papryką / dynia Hokkaido	36zł
Pierogi z kaczki / sos borowikowy (3/szt)	26zł
Vitello tonnato / espuma z tuńczyka / rozspanka / kapar jabłkowy	39zł
Mus z kwaśnej śmietany / łosoś / szafranowa galaretka	42zł

### Na zamówienie ostrygi Guillardau

### Zupa

Świąteczna zupa grzybowa / kluski kładzione	28zł
Świąteczny barszcz na zakwasie / domowe uszka z grzybami	28zł
Zupa morska / krewetki / małże / kalmar / mleko kokosowe / chili	33zł

### Danie główne

Tuńczyk Nikiri Szoju / puree z batata / sałatka z czerwonej kapusty z mango	129zł
Dorada filet / szpinak / zapiekanka gratin, batat, seler, szpinak	79zł
Halibut / sos szczypiorkowy / zapiekanka gratin, batat, seler, szpinak, selekcja świeżych sałat z domowym sosem winegret	109zł
Kaczka „Barbarie” pieczona w pomarańczach i likierze Cointreau / kluski śląskie / buraczki	89zł
Sandacz / boczniki w teriyaki z sezamem / dolmades z ryżem szafranowym	89zł

### Deser

Piernikowe Tiramisu / mus chałwowy z bakaliami	28zł
Creme brulee w aromacie pomarańczy	28zł
Sernikowebrownie / mus wiśniowy	28zł

### Antipasti 79/os ( minimum 10/os )

Śledź - matias na dwa sposoby z młotkowany pieprzem, śmietana z jabłkiem	
Selekcja wędlin włoskich / szynka parmeńska z melonem, Selekcja serów europejskich	
Domowy pasztet z kaczką, sos malinowo-chrzanowy	
Tatar z polędwicy wołowej przyrządzony przez szefa kuchni	
Tatar z łososia na guacamole	
Śliwki kalifornijskie w boczku	
Sałatka śledziowa z groszkiem, ziemniakami, ogórkiem zielonym	
Sałatka włoska z domowym sosem winegret	
Domowe pieczywo	

### Kolacja

Filet z karpia marynowany w cebuli z cytryną oraz czosnkiem przez 6 dni, sałatka ziemniaczana z brokułem	59zł
Krewetki królewskie smażone z czosnkiem i ziołami	99zł
Bigos w myśliwskim stylu, dzik, wołowina, jeleń, wędzona śliwka, grzyby, czerwone wino	49zł
Barszcz na zakwasie / krokiet z kapustą i grzybami	28zł

### Napoje

Woda 1l – 12zł / Sok 1l – 15zł
Kawa ( czarna, biała ) - 10zł / herbata 9zł
Wino ( białe / czerwone ) 75zł
Wódka Stanislav 0,5l 75zł

