

Świąteczny Brunch Menu

ZIMNE PRZEKĄSKI

Pieczone małże Św. Jakuba w curry madras z pieczonym bananem i granatem

Orientalny tatar ze śledzia z zielonym jabłkiem, imbirem, szczypiorkiem i kawiozem

Wędzony dorsz z cytrynowym serkiem i kawiozem wasabi

Terina z kaczki i Brandy podana z konfiturą z wiśni i imbiru

Comber z sarny z sosem miodowym

Torcik z pomidorów i mozzarelli z grillowanym bakłażanem w occie i miodzie, listki bazylii

Schab pieczony nadziewany śliwką / **Pieczony schab** „po warszawsku” z musem chrzanowym

Szynka Parmeńska z melonem i truskawkami

Pieczony rostbef z kruszonym pieprzem i miodem

Domowe wyroby z dziczyzny: wędliny, kielbasy i pasztety

Carpaccio wołowe z rukolą, parmezanem, kruszonym pieprzem i oliwą truflową

Wybór polskich wędzonych ryb: węgorz, sum, pstrąg, łosoś z dodatkami: kapary, kremowy serek ze szczypiorkiem, sos miodowo musztardowy, cytryna, sos chrzanowy

Pieczony łosoś po grecku

Wybór śledzi w stylu Fusion

Grillowane warzywa, pieczona papryka i marynowane oliwki

SALATKI

Salatka z orientalną kaczką i makaronu ryżowego, liczi, świeża mięta i sos słodki chili

Tradycyjna salatka jarzynowa

Salatka ze śledzia w stylu szwedzkim z pieczonymi burakami

Salatka w stylu Superfood z zielonym jabłkiem, granatem i awokado

Sezonowe zielone sałaty z dodatkami i sosami: pomidorki koktajlowe, ogórek, kiełki, sos ziołowy, sos koktajlowy, sos musztardowy

STACJA Z SERAMI

Selekcja serów świata z domowymi konfiturami, chrupiącym pieczywem i orzechami

PIECZYWO

Wybór świeżo pieczonego pieczywa z rozmarynową oliwą i octem balsamicznym z Modeny



Świąteczny Brunch Menu

STACJA SUSHI & OSTRYGI

Wybór sushi, maki i sashimi w stylu Fusion: łosoś, tuńczyk, krewetki, sum z dodatkami: sos sojowy, chrzan japoński, marynowany imbir

Belgijskie ostrygi "Crassostrea gigas" podane na kruszonym lodzie z dodatkami: cytryna, limonka, cebula, pietruszka, winegret z czerwonej cebuli, orientalny winegret z kolendrą

NA GORĄCO

Zupa z mleka kokosowego z kawałkami kurczaka, grzybami shiitake i świeżą kolendrą

Krem z borowików z oliwą z pestek dyni i ziołowymi grzankami

Zrazy wołowe w sosie kurkowym

Polędwiczka wieprzowa nadziewana śliwką w sosie pieczeniowym

Roladka z gęsi w sosie żurawinowym

Filet z świeżego łososia w kremowym sosie z wermutu

Pieczony dorsz w sosie koralinowym z Brendy

Gotowane ziemniaki z koperkiem

Tradycyjna kapusta wigilijna z suszonymi grzybami i suszoną śliwką

Smażone pierogi z cielęciną z sosem borowikowym

Smażone pierogi z kapustą i grzybami z duszoną cebulą i pietruszką

Smażone krewetki z chili i czosnkiem

Parowany ryż jaśminowy

Spaghetti z sosie limonkowym z chili z warzywami i jagnięciną

Mule w sosie maślano cytrynowym

Wybór azjatyckich przekąsek z pikantnym sosem czosnkowym

Panierowane paluszki z kurczaka / frytki/ ketchup/ sos słodko ostry

PRZYGOTOWANE „A’LA MINUTE”

Stek z polędwicy wołowej podane z sosem z kruszonego pieprzu

Pierś z perliczki podana z sosem czosnkowym z zielonym pieprzem

Filet z sandacza z sosem szafranowo cytrynowym

Krewetki smażone z świeżym czosnkiem i pikantną chilli

Filet z okonia podany w sosie z zielonego curry

Halibut zapiekany w słodkim sosie teryaki

Kaczka marynowana w tamaryndzie podana z ostrym sosem pomarańczowym



Świąteczny Brunch Menu

SŁODKI FINAL

Wybór lodów z dodatkami

Gofry i naleśniki z dodatkami

Fontanna z czekoladą piernikową i owocami

Świąteczny makowiec

Comber korzenny z wiśniówką

Sękacz staropolski

Piernik z bakaliami

Trio świątecznych sosów: eggnog, cynamonowy, korzenny

Panna Cotta orzechowa z malinami

Tiramisu z piernikiem

Kutia z bakaliami

Mus z serka aromatyzowany trawą cytrynową ze śliwkami korzennymi z Cointreau

Terina czekoladowo-miętowa

Torcik makowy z żurawiną

Rolada czekoladowo-owocowa

Piernikowy cream brulle

