

# Menu Sylwestrowe

## AMUSE BOUCHE

Niespodzianka szefa kuchni

## ZIMNE PRZEKĄSKI

**Małe 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 dzikiej kaczki** i Brendy w wędzonej szynce z wiśniami

**Comber z sarny** z sosem miodowym

**Torcik z pomidorów i mozzarelli** z grillowany bakłażana w occie i miodzie, listki bazylii

**Carpaccio wołowe** z rukolą, serem Grana Padano i oliwą truflową

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

**Pieczony rostbef** z kruszonym pieprzem i miodem

**Domowe wyroby z dziczyzny:** wędliny, kiełbasy i pasztety

**Szynka parmeńska** na Carpaccio z melona

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

**Tatar z wędzonego łososa** z limonką na pumperniklu

**Wybór śledzi** w stylu Fusion

**Zielone szparagi baby** z parmezanem i płatkami czarnych truflii

## SALATKI

**Sałatka z orientalną kaczką** i makaronu ryżowego, liczi, świeża mięta i sos słodkim chili

**Sałatka z pieczonego łososi** w sosie teriyaki, pomidorów suszonych, świeżej kolendry i limonki

**Sałatka z kurczaka curry**, kalafiora i kolendry

**Sałatka 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

## 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, winegretem z czerwonej cebuli, orientalna winegretem z kolendrą



# Menu Sylwestrowe

---

## ZUPY

**Orientalna zupa** z mleka kokosowego z kurczakiem i grzybami shitake

**Staropolski żurek** z białą kielbaską i gotowanym jajkiem

## NA GORĄCO

**Czarny halibut** z sosem na bazie Wermutu

**Pieczony sandacz** z sosem dyniowym

**Okoń morski** w sosie z pieczonego fankułu z Brandy

**Mini stek wołowy**, sos z czerwonego wina z zielonym pieprzem

**Pieczona kaczka** z sosem pomarańczowym

**Polędwiczka wieprzowa** z wędzoną śliwką w sosie tymiankowym

**Pierogi z duszoną cielęciną** w sosie borowikowym

**Smażone krewetki tygrysie** z chili i czosnkiem

**Parowany ryż** jaśminowy

**Francuskie ziemniaki** zapiekane z ziołami

**Smażone warzywa z woka** w sosie pieprzowo czosnkowym z kolendrą

## STACJA CARVING

**Pieczony rib eye francuski wołowy** z sosami: Bearnaise, Gravy

## STACJA WOOK

**Czarne Tagliatelle** z krewetkami, małżami św. Jakuba w orientalnym sosie z kolendrą

**Duszone mule** w prowansalskim sosie pomidorowym

## DESERY

**Stacja: owocowe „sataye”** smażone w cieście czekoladowym z wyborem dodatków i sosów

**Lody i sorbety**

**Fontanna z czekoladą i owocami**

**Klasyczne tiramisu** z biszkoitem kahlua

**Krem orzechowy** z palonymi orzechami/mus waniliowy/glass z gorzkiej czekolady

**Krem mango** z granatem

**Brûlée cyrkonowe** z wiśniami

**Ganasch** z czekolady i sera pleśniowego/**filety** z pomarańczy

**Palona** biała czekolada/krem waniliowy/porzeczki

**Torcik** ze Schwarzwald

**Rolada** czekoladowo-owocowa/**lekki mus** waniliowy

**Wuzetka** z wisienką

**Beza Pavlova** z truskawkami

