

Kate & Leopold

Zupa: (jedna do wyboru)

- Żurek na domowym zakwasie podawany z jajkiem przepiórczym
- Aksamitny krem z białych warzyw
- Aksamitny krem z zielonego groszku z miętową nutą
- Tradycyjny rosół po królewsku z domowym makaronem i kuleczkami drobiowymi
- Krem z brokułów z prażonymi orzechami

Danie główne (jedno do wyboru)

- Polędwiczka wieprzowa podawana na pięć sposobów (marynowana w melasie i pigwie, z pieczonym jabłkiem/ marynowana w zalewie z Porto, z żurawiną i orzechami, / w sosie grzybowym / polędwiczka miodowo – migdałowa, / polędwiczka z gruszkami)
- Roladki schabowe napełniane szpinakiem w sosie serowym z ryżem szafranowym i sałatą
- Karkówka podawana na trzy sposobów (w sosie tymiankowo – cytrynowym,/ w sosie grzybowym, w warkoczu z warzywami) z kiszoną kapustką
- Medaliony z kurczęcia z anansem, ryżem kolorowym i sałatka z bananem
- Rolada drobiowa zawijana ze szpinakiem, serem dojrzewającymi suszonymi pomidorami , podawana z ziemniaczkami
- Szyńka wieprzowa zanurzona w sosie chrzanowym , kaszotto i mix surówek
- Sola w zielonej panierce z warzywnym kuskusem i glazurowanymi buraczkami

Przekąski (siedem do wyboru)

- Paszтет (do wyboru z pestkami, rodzynekami, pistacjami) z sosem żurawinowym
- Kruche babeczki z sałatką z szynką i selerem naciowym
- Galantyna z sandacza z przepiórczym jajkiem
- Tatar
- Półmisek wędlin pieczonych i wędzonych
- Rolada z kurczaka
- Ryba faszerowana
- Śledzik na trzy sposoby (w śmietanie z jabłkiem, w ziołach i po żydowsku)
- Tarta z kurczakiem i brokułami
- Ryba po grecku

- Pasztet warzywny
- Jajka faszerowane
- Patera serów w kompozycji z orzechami i winogronami
- Rukola z nerkowcem, gruszką i sosem lazurkowym
- Sałatka curry z kurczakiem i kiełkami słonecznika
- Sałatka z łososiem i grejpfrutem
- Klasyczna grecka
- Caprese – mozzarella z pomidorami i oliwą z oliwek

Cena: 80 zł /os.

Dodatkowe danie gorące 15 zł/ os

Pełna zastawa porcelanowa za dodatkową dopłatą 5 zł/ os

Obsługa kelnerska 120 zł