

## ***MENU SZEFA KUCHNI***

### **ZUPA /jedna do wyboru/**

- Leśna z grzankami
- Krem z białych warzyw z groszkiem ptysiowym
- Krem z dyni z mleczkiem kokosowym i pestkami dyni
- Tajska z kolendrą
- Meksykańska z nachosami /za dopłatą 6 zł od osoby/

### **DANIE GŁÓWNE /serwowane porcjowo/**

*możliwość wyboru 2 różnych zestawów/ możliwość zamiany mięsa na kotlet warzywny*

- Policzki wołowe wolno gotowane, gnocchi buraczane, szparagi, liście szpinaku, pomidorki cherry, winny demi glace, mikroziola, oliwa szczypiorkowa
- Żeberka wołowe wolno gotowane, frytki belgijskie, kukurydza, sałatka rukola, pomidor cherry, musztardowo-piwny demi glace, oliwa szczypiorkowa
- Udziec wołowy wolno gotowany, gnocchi z borowikami, puree z kalafiora, musztardowo-piwny demi glace, liście szpinaku, mikroziola, oliwa szczypiorkowa
- Indyk wolno gotowany z żurawiną, szwedzkie klopsiki warzywne, puree z pieczonych batatów i masła orzechowego, demi glace, oliwa szczypiorkowa

### **DESER**

- Fondant czekoladowy z lodami i bitą śmietaną

### **ZIMNA PŁYTA**

- Sałatka włoska (makaron włoski, szynka włoska, rukola, pomidory suszone, ser dojrzewający)
- Bagietka z szarpaną wołowiną, podawana z sałatą, sosem musztardowym, pomidorem i czerwoną cebulą
- Paluszki serowe mozzarella
- Ptysie nadziewane (na słono)
- Mini tortille z kurczakiem
- Deska serów i wędlin (mix serów, salami włoskie, szynka włoska, kabanosy, oliwki, grissini, krakersy, bakalie, orzechy)
- Mini burgery wołowe w bułkach maślanych, podawane z serem mimolette, sałatą, pomidorem i czerwoną cebulą

***CENA ZESTAWU: 190 zł od osoby***

\*Obsługa kelnerska bufetu alkoholowego płatna dodatkowo 10,00 zł od osoby.

\*Lód do napojów - 10 zł za cooler. Pojemnik / opakowanie na wynos – 2,50 zł za szt.

\*W związku z dynamiczną zmianą cen na rynku, cena menu może ulec zmianie.