



ZESTAW I

85 zł / osoba

Kompot z suszonych owoców z kardamonem i wanilią

Zupa

Barszcz czerwony na własnym zakwasie z uszkami

Danie główne

*Roladki z pstrąga z Zielonicy, szpinak w cieście francuskim,
sos porowo – serowy*

Deser

Sernik pomarańczowy na zimno na maślanym spodzie

Woda z cytrusami i miętą w cenie menu



Zestaw II

100zł./osoba

Kompot z suszonych owoców z kardamonem i wanilią

Zupa

Krem buraczany z kozim serem i prażonym migdałem

Danie główne

*Stek z łososia podany na risotto grzybowym,
marynowana dynia z anyżem gwiazdkowym*

Deser

Tarta makowa z bakaliami i konfiturą z czarnej porzeczki

Przekąski

Smażone pierogi z kapustą i grzybami

*Ryba z warzywami korzeniowymi duszonymi w pomidorach
z dodatkiem korzennych przypraw*

Pieczyno

Woda z cytrusami i miętą w cenie menu



ZESTAW III

125 zł / osoba

Kompot z suszonych owoców z kardamonem i wanilią

Zupa

Zupa grzybowa z lanymi kłuskami

Danie główne

*Połudwica z dorsza w pikantnej panierce, puree z groszku,
suflet buraczany, fenkuł gotowany w maśle*

Deser

Ciasto czekoladowe z karmelizowaną pigwą

Przekąski

*Deska regionalnych wędlin i serów zagrodowych
z ekologicznego gospodarstwa „Malinowa Zagroda”*

Jednoroczny matias holenderski na sałatce Waldorf z suszoną żurawiną

Smażone pierogi z kapustą i grzybami

Pieczyno

Woda z cytrusami i miętą w cenie menu



ZESTAW IV

150 zł / osoba

Kompot z suszonych owoców z kardamonem i wanilią

Przystawki

*Deska regionalnych wędlin i serów zagrodowych
z ekologicznego gospodarstwa „Malinowa zagroda”*

*Jednoroczny Matias holenderski na sałatce z pieczonych buraków,
marynowana szalotką*

Pieczyno

Zupa

Zupa rybna z owocami morza

Danie główne

(podane na półmiskach)

*Ekologiczny łosoś jurajski, karmelizowane pory, puree dyniowe,
oliwa koperkowa*

*Wolno pieczony rozbratel wołowy marynowany w rozmarynie podany
z świeżo tartym chrzanem*

Dodatki

Zasmażana modra kapusta na czerwonym winie

Pieczone ziemniaki z czosnkiem i ziołami

Deser

Korzenny daquas, krem orzechowy, smażone śliwki

Zakąski

*Ryba z warzywami korzeniowymi duszonymi w pomidorach
z dodatkiem korzennych przypraw*

Smażone pierogi z kapustą i grzybami

Tatar z marynowanego łososia z imbirem i sosem sojowym

Rillettes z gęsi

Pieczyno

Woda z cytrusami i mięta w cenie menu