

MENU WIGILIJNE

MENU 145 PLN netto / os.

Przystawki zimne

Mięsa Momu

Mięsa wędzone: zadymiona karkówka z sosem tatarskim, zadymiona pierś z kaczki podana z kawiozem jagodowym, pastrami wołowe podane z sosem rosyjskim i piklami

Śledzie w dwóch odsłonach

w oleju lnianym z cebulą, w konfitowanych pomidorach

Konfitowany burak

z serem pleśniowym, figą, orzechami włoskimi, dressingiem rukolowy

Polskie Bursztyny

Polskie sery dojrzewające podane z owocami, coulis jagodowym i grissini

Polski domowy chleb na zakwasie

chrzan /ćwikła

Sałaty

(jedna do wyboru)

Prosto z lasu

Sałata dębowa, jarmuż, topinambur, pomidory, ogórek, kasztany jadalne, orzechy laskowe, grzyby smażone, dressing z pędów sosny

Polskie Korzenie

Sałatka z warzyw korzeniowych i bulwiastych, z domowym majonezem lubczykowym i żółtkiem sous-vide

Zupa

(jedna do wyboru)

Consomme z buraka z gnocchi nadziewanymi borowikami i oliwą majerankową
lub

Capuccino grzybowe z pudrem z borowika

Dania Głównie (podane na gorących paterach)

Zestaw mięs: połowka kurczaka Marbella, szaszłyki z baraniny na ostro, wędzone żebro w Mo'BBQ, pieczony w dymie polik wołowy z trawą żubrową, grillowany ser halloumi

Dodatki:

Grillowane francuskie ziemniaki, warzywa korzeniowe, pikle

Sosy : Mo'BBQ i podwędzany holenderski

Ravioloni z borowikami
podane z sosem z kasztanów jadalnych i dyni piżmowej

Deser

Ciasta domowe podane na paterach ze świeżymi owocami

Napoje w cenie menu

Woda gazowana / niegazowana bez ograniczeń

Kawa, herbata (podawane na życzenie Gości)

Do rachunku zostanie doliczony 8 % podatek Vat oraz 10 % serwis firmowy.
Wszelkie dodatkowe (poza menu) zamówienia zostaną doliczone do rachunku.