

Menu Wigilijne 1

Krem borowikowo-pieczarkowy



„Ryba” z jackfruita

podawana z puree ziemniaczano-cebulowym, puree dyniowym,
sosem kaparowo-koperkowym, smażonym soliródem, pieczonymi
kaporami i piklowaną cukinią

„Kaczka” z seitana

w sosie słodko-kwaśnym z warzywami,
podawana z ryżem basmati

Stek 3D (dopłata 62 zł)

Roślinny stek z soi, seitana i ziół wydrukowany na drukarce 3D w
taki sposób, że teksturą, zapachem, soczystością
i smakiem w 96% przypomina antrykot wołowy.



Pannacotta z sosem wiśniowym

Menu Wigilijne 2

Barszcz wigilijny

na świeżym majeranku z uszkami
z leśnych grzybów i pieczarek



Ryba z jackfruita

podawana z puree ziemniaczano-cebulowym, puree dyniowym,
sosem kaparowo-koperkowym, smażonym soliródem, pieczonymi
kaporami i piklowaną cukinią

Beet Wellington

Pieczeń z ciasta francuskiego, buraka, soczewicy
i świeżego tymianku, podana z musztardą francuską, sosem
śliwkowym na czerwonym winie, ziemniakiem Hasselback, pesto
pietruszkowym i gruszką duszoną w winie

Stek 3D (dopłata 62 zł)

Roślinny stek z soi, seitana i ziół wydrukowany na drukarce 3D w
taki sposób, że teksturą, zapachem, soczystością
i smakiem w 96% przypomina antrykot wołowy.



Ciasto makowe

na kruchym spodzie, z wiśniami, ciemnym rumem, czekoladą i
płatkami migdałów

Menu Wigilijne 3

Barszcz wigilijny

na świeżym majeranku z uszkami z leśnych grzybów i pieczarek



na stole do podziątu:

Foie gras

pasztet z soczewicy, tymianku i oliwy truflowej, podany z pieczywem i ogórkami kiszonymi

Edamame

marywane, podane na labneh, z oliwą czosnkową, olejem ziołowym, świeżą natką pietruszki.

Tatar z buraka

podany z grzybami shimeji w marynacie imbirowej, musztardą francuską, majonezem truflowym, orzechami włoskimi, olejem ziołowym, szczypiorkiem, roślinnym parmezanem, szczawiem krwistym



Ryba z jackfruita

podawana z puree ziemniaczano-cebulowym, puree dyniowym, sosem kaparowo-koperkowym, smażonym soliródem, pieczonymi kaparami i piklowaną cukinią

Beet Wellington

Pieczeń z ciasta francuskiego, buraka, soczewicy i świeżego tymianku, podana z musztardą francuską, sosem śliwkowym na czerwonym winie, ziemniakiem Hasselback, pesto pietruszkowym i gruszką duszoną w winie

Stek 3D (dopłata 62 zł)



Ciasto makowe

na kruchym spodzie, z wiśniami, ciemnym rumem, czekoladą i płatkami migdałów

155 pln za osobę