

MENU GRUPOWE 1

Do podziału:

Foie gras z soczewicy i trufli
podany z chrupiącym pieczywem

Kluski śląskie
podane z sosem pieczarkowo-grzybowym

Tatar z buraka i suszonych pomidorów, podany
z marynowanymi grzybami Shimeji,
truflowym aioli, wegańskim „parmezanem”, szczypiorkiem i
pieczywem (na zimno)

Do wyboru:

Kalafior panierowany podany w sosie
migdałowo-szafranowym z ryżem pulao **GF**

„Kaczka” w sosie słodko-kwaśnym z warzywami,
podana z ryżem basmati

Drukowany Stek 3D (dopłata 60 zł)
marynowany w czerwonym winie, podany z puree z batatów,
królewskim boczniakiem, kukurydzą,
broccolini i sosem z zielonego pieprzu

Cena: 99 zł za osobę (lub z zupą dnia w cenie 119 zł za osobę)

MENU GRUPOWE 2

Do podziału:

Foie gras z soczewicy i trufli
podany z chrupiącym pieczywem

Kluski śląskie
podane z sosem pieczarkowo-grzybowym

Tatar z buraka i suszonych pomidorów, podany
z marynowanymi grzybami Shimeji, truflowym aioli, wegańskim
„parmezanem”, szczypiorkiem i pieczywem (na zimno)

Do wyboru:

Kalafior panierowany GF
podany w sosie migdałowo-szafranowym z ryżem pulao

„Kaczka” w sosie słodko-kwaśnym z warzywami,
podana z ryżem basmati

Drukowany Stek 3D (dopłata 60 zł)
marynowany w czerwonym winie, podany z puree z batatów, królewskim
boczniakiem, kukurydzą, broccolini i sosem z zielonego pieprzu

Tiramisu

Pannacotta jagodowa z sosem mango

Cena: 129 zł za osobę (lub z zupą dnia w cenie 145 zł za osobę)

MENU GRUPOWE 3

Zupa dnia

Do podziału:

Foie gras z soczewicy i trufli
podany z chrupiącym pieczywem

Kluski śląskie

podane z sosem pieczarkowo-grzybowym

Tatar z buraka i suszonych pomidorów, podany
z marynowanymi grzybami Shimeji, truflowym aioli, wegańskim
„parmezanem”, szczypiorkiem i pieczywem (na zimno)

Do wyboru:

Drukowany Stek 3D

marynowany w czerwonym winie, podany z puree z batatów, królewskim
bocznakiem, kukurydzą, broccolini i sosem z zielonego pieprzu

Stek z kalafiora 2.0 GF

Kalafior marynowany w miso, podany na puree ze słodkiego ziemniaka,
broccolini, domowe pesto, sos śmietanowo-limonkowy, pestki dyni i granata,
czips ze słodkiego ziemniaka

Do wyboru:

Tiramisu o smaku kremu Lotus

„Sernik” z sosem czekoladowym i sorbetem z truskawki

Cena: 190 zł za osobę