

— PER SE —
Brasserie & Cocktail Bar

SYLWESTER 2016 / 2017

MENU

APERITIF

MARTINI SODA BIANCO

PRZYSTAWKA

**MAŁŻA ŚWIĘTEGO JAKUBA NA SZPINAKU Z MOZZARELLĄ, PARMEZANEM,
PANCETTĄ I PRAŻONYMI MIGDAŁAMI**

ZUPA

KREM DYNIOWY Z WĘDZONYM ŁOSOSIEM I PESTKAMI DYNI

DANIE GŁÓWNE

**COMBER JAGNIĘCY W ZIOŁACH, SERWOWANY NA PUREE Z ZIELONEGO
GROSZKU, Z KREWETKAMI I SOSEM CYTRYNOWYM**

DESER

SERNIK KARMELOWY

— PER SE —

Brasserie & Cocktail Bar

II DANIE GORĄCE 22:30-23:00

SZTUFADA WOŁOWA NA PUREE Z MARCHWI,
Z ZIELONĄ FASOLKĄ I CHIPSEM PARMEZANOWYM

III DANIE GORĄCE 01:30-02:00

ZUPA Z KALMARÓW

PRZEKĄSKI ZIMNE

- ŚLEDŹ CHERRY NA WARZYWACH
- POMIDORKI FASZEROWANE TUŃCZYKIEM
- GALANTYNA Z KACZKI Z PISTACJAMI I MIGDAŁAMI
- POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA FASZEROWANA GRZYBAMI
- ROLADKA ZIEMNIACZANA Z KREWETKĄ TYGRYSIĄ
- SAŁATKA KRABOWA
- PSTRĄG Z PIECA Z MUSEM RAKOWO - JAJECZNYM
- RYBY WĘDZONE Z POLSKICH ŁOWISK
- ANTIPASTI MARYNOWANE W OLIWIE I BALSAMICO
- TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ NA KONIAKU

— PER SE —

Brasserie & Cocktail Bar

NAPOJE „OPEN BAR”

KAWA

HERBATA

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

ALKOHOL „OPEN BAR”

WÓDKA WYBOROWA

WINO SANTA ALVARA CHARDONAY RESERVA

WINO SANTA ALVARA CAB.-SAV. RESERVA

WŁOSKIE WINO MUSUJĄCE PROSECCO

START: 20:00

CENA : 380,00 zł / osoba

Dla grup zorganizowanych (minimum 6 osób) rabat: 10%