SYLWESTER 2026

MENU

Przystawka

Carpaccio z krewetek carabineros
z pianą z szampana i chilli

Zupa

Krem smardzowy z karmelizowanymi kasztanami
i foie gras

Danie główne

Pieczone żebro wołowe w sosie Périgueux
z purée z pasternaku

Deser

Słony karmel z sorbetem wiśniowym
i migdałami

Quadrille

biały królik

Bufet zimny

- Wolno gotowany rostbef z sosem béarnaise
- Metka kaszubska z marynowanymi borowikami
- Wędzona pierś z kaczki z dereniem i chrzanem
- Tatar wołowy z suszonym żółtkiem
- Gravlax z troci fiordowej z jogurtem miętowym
- Halibut w occie z bakaliami i olejem z nasturcji
- Sałatka z pieczonej dyni z serem „Rudy”
- Tartaletka z musem z nerkowców
- Sałatka ziemniaczana z wędzoną makrelą i ikrą z pstrąga
- Chleb, masło i oliwa

Bufet ciepły

- Pieczona kaczka w sosie espagnole
- Sznycel wieprzowy z karmelizowaną cebulą i estragonem
- Sandacz w sosie Bercy z kaparami
- Pieczony pstrąg z szałwią i limonką
- Purée ziemniaczane z brązowym masłem
- Brukselka z kiszonym musztardowcem
- Złote buraki w emulsji rokitnikowej
- Kalafior z oliwkami w sosie ravigote

MIDNIGHT ON 5TH AVENUE