

MENU

KUCHNIA WŁOSKA

cena: 140 PLN/osoba

Przystawka:

Piadina - podplotnyk z nadzieniem podawany na ciepło

Danie główne:

Carbonara z pancettą/

pasta napoli/

Risotto szafranowe lub z grzybami

(należy wybrać jedną pozycję)

Deser:

Panna Cotta z malinami/

Tiramisu/

Pavlova z mascarpone i owocami

(należy wybrać jedną pozycję)

KUCHNIA STAROPOLSKA

cena: 120 PLN/osoba

Przystawka:

Babka ziemniaczana mazurska, tzw. Bugaj

Danie główne:

Przepiórki po staropolsku/

Kartacze z mięsem lub z kapustą i grzybami

(należy wybrać jedną pozycję)

Deser:

Krem szodonowy - staropolski deser na bazie żółtek i wina/

Pieczone jabłka w cieście, podawane z palonym koglem moglem

(należy wybrać jedną pozycję)

KUCHNIA GÓRALSKA

cena: 120 PLN/osoba

Zupa:

Góralaska kwaśnica

Danie główne:

Haluszki z bryndzą- ziemniaczane kluseczki z serem bryndza

Deser:

Panna Cotta z oscypkiem i owocami

KUCHNIA TAJSKA

cena: 140 PLN/osoba

Przystawka:

Krewetki w sosie sriracha z bagietką

Danie główne:

Pad thai z tofu lub kurczakiem (do wyboru) i orzechami nerkowca

Deser:

Kluay buat chee - smażone banany i mango w waniliowym gęstym mleku kokosowym

MENU

KUCHNIA MEKSYKAŃSKA

cena: 140 PLN/osoba

Przystawka:

Nachosy własnego wyrobu podane z guacamole

Danie główne:

Quesadillas z farszem mięsnym lub warzywnym (do wyboru)/

Tacos z farszem mięsnym lub warzywnym (do wyboru)

(należy wybrać jedną pozycję)

Deser:

Flan pomarańczowo-waniliowy

KUCHNIA AMERYKAŃSKA

cena: 140 PLN/osoba

Przystawka:

Buffalo chicken wings podawane z sałatką colesław

Danie główne:

Burger wołowy lub wegetariański z sosem BBQ

Deser:

Pancakes z lodami i syropem klonowym

KUCHNIA GRUZIŃSKA

cena: 130 PLN/osoba

Przystawka:

Badridżani - bakłażany z pastą z włoskich orzechów.

Danie główne:

Chinkali - duże kołduny z mięsem, wypełnione bulionem/

Chaczapuri - placek z ciasta drożdżowego faszerowany mieszanką serów

(należy wybrać jedną pozycję)

Deser:

Gozinaki - karmelizowane orzechy smażone w miodzie

OWOCE MORZA

cena: 160 PLN/osoba

Przystawka:

Krewetki w sosie własnym z szampanem i chilli/

Mule po marynarce

(należy wybrać jedną pozycję).

[obie pozycje podawane
z bagietką ziołową]

Danie główne:

Ośmiornica w pieczonym czosnku i słodkiej papryce podana z warzywami/

Paella z owocami morza

(należy wybrać jedną pozycję)

Deser:

Pavlova z mascarpone i owocami

Istnieje możliwość dodania lub zamiany pozycji na Homara z masłem ziołowym, wówczas cena ustalana jest indywidualnie.

MENU

KUCHNIA FRANCUSKA

cena: 150 PLN/osoba

Przystawka:

Pierś z kaczki podana na tostach francuskich z chałki w sosie miodowo-kaparowym/

Żabie udka w maśle

(należy wybrać jedną pozycję)

Danie główne:

Stek z polędwicy wołowej podany z sosem winnym à la demi glace i karmelizowaną marchewką/

Biała ryba z francuskim sosem beurre blanc pomarańczowym podana z dyniowym purée i warzywami

(należy wybrać jedną pozycję)

Deser:

Płytka z kremem patissiere/

Crème brûlée

(należy wybrać jedną pozycję)

KUCHNIA GRECKA

cena: 140 PLN/osoba

Przystawka:

Dolmades - gołąbki w liściach winogron/

Pieczony ser feta z miodem, figami i sezamem

(należy wybrać jedną pozycję)

Danie główne:

Mousaka - zapiekanka z mielonym mięsem, bakłażanem, ziemniakami i sosem beszamelowym.

Deser:

Baklava z miodem i pistacjami.

„RAMEN”

cena: 130 PLN/osoba

Przystawka:

Pierogi Wonton w japońskim bulionie

Danie główne:

Ramen z pieczonej kaczki/

Kremowy ramen wegetariański z pastą miso

(należy wybrać jedną pozycję)

Deser:

Japońskie ciasteczka z matchą

SUSHI

cena: 140 PLN/osoba

Przystawka:

Warzywa w japońskiej tempurze

Danie główne:

Sushi set (14 sztuk)

- Futo Maki: łosoś/tuńczyk

- California Maki

- Sake Nigiri: łosoś.

- Sałatka z wodorostów

Deser:

Japońskie ciasteczka z marchwą/

Kluay buah chee - smażone banany i mango w waniliowym gęstym mleku kokosowym

(należy wybrać jedną pozycję)