

Menu letnie

Przystawka:

- Terrina z pstrągą, czosnek niedzwiedzi, duszone młode warzywa
- Tatar ze śledzia bałtyckiego, kapary, rukiew wodna, domowy majonez
- Dojrzewający schab, młode sałaty, maliny, sos miodowy

Zupa

- Krem z młodej kapusty, pieczona szalotka, koperek
- Bulion z kurczaka zagrodowego, puree z pieczonej pietruszki, pesto z rucoli
- Krem z groszku, mięta, chips z bekonu

Danie główne

- Polędwiczka wieprzowa, puree z ziemniaka wędzonego, szparagi zielone, demi glace jeżynowy
- Pierś z kurczaka kukurydzianego, młody groszek, puree ziemniaczano-cebulowe, sos miętowy maślany
- Udko z kaczki, gratine buraczane, młode warzywa pieczone w miodzie, demi glace z porzeczki

Przekąski wieloporcjowe

- Sałata rzymska, kurczak sous vide, sos anchois
 - Sałatka z tortellini, brokułem, jajkiem, migdały prażone, sos czosnkowy
 - Sałatka z sezonowymi warzywami, pleśniowym serem, malinami i dresingiem z ogórka
-
- Crostini z avocado, łososiem z pieca
 - Paszтет z cukini
 - Wędzone mięsa
 - Mus z pieczonej botwinki, wiśniowy chutney
 - Kurczak w panko, sos mary rose
 - Grilowany bakłażan, serek biały, papryka chili, mięta
-
- Tarta brokułowa, sos gorgonzola
 - Tarta z groszkiem i mięta
 - Tarta ze szparagami zielonymi, bundzem

Kolacja I (do wyboru)

- Żeberka marynowane, domowy sos BBQ, młode ziemniaki pieczone, mini sałata szymaska
- Kurczak po prowansalsku, parowane warzywa, puree ziemniaczane
- Mousaka z inydkiem, bakłażanem i beszamelem