

## Menu letnie

### Przystawka:

- Zielone szparagi, jajko przepiórcze, veloute tymiankowy
- Jajko posztowe, sos berneński, łosoś w niskiej temperaturze
- Cielęcina sous vide, sos holenderski, sałatka z roszonek

### Zupa

- Krem z cukini, pecorino, anchois
- Chłodnik z buraka, maślanka, pieczona botwinka
- Bulion cielęcy, pieczony por, puree z pietruszki

### Danie główne

- Pierś kaczka, gnochki, puree z brokuł, młode warzywa
- Rostbef wołowy, sos z zielonego pieprzu, gratine ziemniaczane, groszek cukrowy
- Dorsz sous vide, pieczony seler, sos winny z pory, młoda cukinia

### Przekąski wieloporcyjne

- Sałatka z pieczonym indykiem, młodym szpinakiem, pieczonymi orzechami i olejem rzepakowym
- Sałatka z avocado, kaszą pęczak, bekonem, dresingiem z zielonej sałaty
- Sałatka z komosy ryżowej, rukoli, oscypka i rzodkiewki
- Gravlax z łososia z burakiem na grzance
- Mus z pieczonej botwinki, wiśniowy chutney
- Kurczak w panko, sos mary rose
- Wędzone ryby: jesiotr, pstrąg, dorsz
- Mus z avocado, kielki buraka, chipsy warzywne
- Grilowany bakłażan, serek biały, papryka chili, mięta

### Przekąski amouse bouche:

- Tarta z indykiem, botwinką, domowym mascarpone
- Tarta z wędzoną makrelą i pomidorami cherry
- Tarta z mozzarellą, suszonym pomidorem, bazylią

### Kolacja I (do wyboru)

- Indyk w tempurze, ryż z warzywami, sos pomidorowo ziołowy
- Dorsz pieczony, pęczak z warzywami, sos buerre blanc
- Kogut w winie, knedel butczany, pieczone buraki