

OFERTA LUNCHOWA





OFERTA LUNCHOWA BASIC



BASIC I

Zupa

Zupa krem z zielonego groszku z miętą

II Danie:

Filet z kurczaka grillowany w sosie kurkowym
Kotleciki z batata i białej fasoli w panco

Dodatki:

Ziemniaki opiekane z rozmarynem
Kremowe pęczotto z warzywami mlekiem kokosowym i świeżą kolendra
Mix sałat ze świeżymi warzywami, prażonymi pestkami dyni i sosem winegret
Colesław z brokuła i kalafiora

BASIC II

Zupa

Włoska zupa mienstrone z makaronem orzo

II Danie:

Gulasz wieprzowy z grzybami jałowcem i rozmarynem
Dorsz zapiekany z pomidorami i gremolatą na sosie koperkowym

Dodatki:

Puree ziemniaczane z koperkiem
Kuskus perłowy z pesto pomidorowym
Surówka z białej kapusty z marchewką
Mix warzyw gotowanych z masłem ziołowym

BASIC III

Zupa

Zupa krem z pomidorów i dyni

II Danie

Udko z kurczaka wolno duszone z warzywami korzennymi i rozmarynem
Miruna w migdałowej panierce

Dodatki

Gratin ziemniaczany z brokułami
Ryż z warzywami
Sałatka z pomidorkami koktajlowymi i dressingiem ziołowym
Fasolka szparagowa z prażonymi migdałami, parmezanem i pietruszką

BASIC IV

Zupa

Zupa neapolitańska z grzankami

II Danie

Grillowane połówki z kurczaka w sosie alfredo z pesto verde i zielonym groszkiem
Kotlety z kaszą gryczaną, soczewicą, warzywami, twarogiem wędzonym i pesto pietruszkowym

Dodatki

Gnocchi w sosie pomidorowym
Ziemniaki z wody z masłem koperkowym
Mix sałat z ogórk, pomidor ziołowa oliwa z oliwek
Sałatka z pomidorkami koktajlowymi i dressingiem ziołowym
Surówka z czerwonej kapusty z jabłkiem



OFERTA LUNCHOWA PREMIUM



PREMIUM I

Zupa

Krem z pieczonego buraka aromatyzowany pomarańczą i tymiankiem

II Danie

Confitowana noga z kaczki w glazurze pomarańczowej
Sycylijska caponata z bakłażana, kaparów w sosie z pomidorów pelatti

Dodatki

Ziemniaki opiekane z rozmarynem
Buraki glazurowane
Sałatka z pomidorkami koktajlowymi i ziołowym dressingiem

Deser

Panna cotta z sosem malinowym

PREMIUM II

Zupa

Francuska zupa jarzynowa z pulpecikami drobiowymi

II Danie

Pierś z kurczaka kukurydzianego z sosem pieprzowym z młodą marchewką
Filet z miruny z brokułami zapiekany pod beszamelem

Dodatki

Kasza gryczana smażona z suszonym pomidorem i grillowaną cukinią
Puree z batatów z nutą chili
Grillowane warzywa
Blanszowany jarmuż z sosem miodowo - musztardowym

Deser

Toffi z ciasteczkowym crunchem i kremem śmietankowym

PREMIUM III

Zupa

Krem z borowików z grzankami

II Danie

Roładka z indyka nadziewana szpinakiem i gorgonzolą owinięta boczkiem w cedrowej emulsji
Ravioli buraczane nadziewane kozim serem i gruszką podane z prażonymi orzechami włoskimi masłem

Dodatki

Kopytka pietruszkowe
Kus kus z oliwą z suszonych pomidorów
Rukola, pomidory koktajlowe
Kalafior romanesco
Deser
Mus czekoladowy z kandyzowaną żurawiną i kruszonymi pistacjami

PREMIUM IV

Zupa

Kremowa zupa cebulowa na białym winie aromatyzowana tymiankiem

II Danie

Wołno duszone policzki wołowe podane w demi-glace z dodatkiem czerwonego wina
Łosoś w sosie maślano pomarańczowym`

Dodatki

Purre z topinamburu
Kasza bulgur z warzywami
Mix sałat z serem feta i oliwą cytrynową
Pieczone warzywa korzenne z miodem i rozmarynem

Deser

Jogurt z musli i musem truskawkowym



OFERTA LUNCHOWA VIP



VIP I

Zupa

Krem z pieczonych pomidorów z oliwą bazyliową i grissini

II Danie

Pieczona pierś z kaczki na modrej kapuście z figami
Filet z sandacza z orzechową skórką i musem z fankułu
Stek z kalafiora z hummusem, granatem i świeżą kolendrą

Dodatki

Stek z kalafiora z hummusem, granatem i świeżą kolendrą
Kus kus z piklowaną marchewką, cukinią i ciecierzycą
Surówka z dyni i jabłka
Mix sałat z prażonymi pestkami dyni i winogretem

Deser

Krem brule ze słonym karmelem
Mus truskawkowy z figą

VIP II

Zupa

Krem z kalafiora z palonym masłem

II Danie

Polędwiczki wieprzowe sous-vide w sosie pomidorowo kaparowym z dodatkiem mascarpone
Pieczony Halibut na musie dyniowym

Dodatki

Gnocchi w emulsji winno-maślanej
Kasza gryczana z jarmużem, papryką i boczniakami
Colesław z brokuła i kalafiora
Sałatka z pomidorkami koktajlowymi i ziołowym dressingem

Deser

Pana cotta waniliowa z karmelizowanym ananasem
Krem z mlecznej czekolady z marakują



OFERTA LUNCHOWA VIP



VIP III

Zupa

Consomme z kaczki z udonem, kolendrą, limonką, liściem kafiru i anyżem

II Danie

Wołowina po burgundzku, duszona w winie z pomidorami i pieczonymi warzywami

Perliczka pieczona podana na sosie grzybowym

Pieczona polędwica z dorsza na blanszowanych warzywach z sosem cytrusowym

Dodatki

Puree ziemniaczane z pieczonym czosnkiem

Pęczotto z pesto ziołowym

Kalafior romanesco

Sałatka z rukoli z serem grana padano, karczochami, oliwkami i suszonymi pomidorami

Deser

Mus bawarski z białą czekoladą i jagodami

Ptasie mleczko z mango i tajską bazylią

VIP IV

Zupa

Zupa myśliwska z dziczyzną

II Danie

Cielęcina alla saltimbocca (eskalopki z szałwią i szynką patrzeńską w delikatnym sosie)

Kurczak kukurydziany suprem na purre z ziemniaków truflowych z bobem i dynią
Łosoś na warzywach w sosie teryaki

Dodatki

Gratena ziemniaczana z grzybami

Ryż warzywami

Fasolka szparagowa z prażonymi migdałami, parmezanem i pietruszką

Sałata rzymska z dressingem cesar grzankami i pomidorami koktailowymi

Deser

Krem brulee aromatyzowany rozmarynem

Elton-Mess kruszona beza z kremem mascarpone i owocami leśnymi