

MENU ŚWIĄTECZNE OPCJA 1
148 PLN brutto / os.

PRZYSTAWKA W STOLE

Matias w Śmietanie
Jabłko, Ogórek Kiszony, Kwaśna Śmietana

lub

Łosoś Confit
Koper Włoski, Cytrusy, Koperek

ZUPA

Barszcz Świąteczny
Uszka z Grzybami Leśnymi

DANIE GŁÓWNE

Dorsz Atlantycki a la Greque
Warzywa Marynowane, Soczewica, Esencja Czerwonej Papryki

lub

Filet z Sandacza
Emulsja z Masła i Cytryny, Szpinak na Parze

lub

Filet z Łososia En Croute
Szpinak, Sos Maślano Cytrynowy, Ziemniaki Fondant

DESER

Piernik Świąteczny
Gruszka Gotowana w Piwie Imbirowym, Lody z Żurawiny

lub

Ciepła Tarta Czekoladowa
Valrhona 70%, Lody z Pomarańczy

lub

Sernik Makowy
Bakalie, Kandyzowana Skórka Pomarańczy, Orzech Lakowy

MENU ŚWIĄTECZNE OPCJA 2
160 PLN brutto / os.

PRZYSTAWKI W STOLE

Matias w Śmietanie
Jabłko, Ogórek Kiszony, Kwaśna Śmietana

Matias
w Oleju z Rodzynkami i Chili

Filet z Dorsza
Po Grecku

Sałatka Jarzynowa

ZUPA

Barszcz Świąteczny
Uszka z Grzybami Leśnymi

DANIE GŁÓWNE

Pierogi
z Domową Kiszoną Kapustą i Lokalnymi Grzybami

Karp Świąteczny
z Pieczarkami

Kapusta Duszona
Grzyby Leśne i Suszone Śliwki

DESER

Piernik Świąteczny

Sernik

Makowiec

Babka Pomarańczowa

REZERWACJE:
tel. + 48 668 439 412, email: lilly.rychetsky@palacciekocinko.pl