

Menu

DYNIOWE CZASOWE MENU GOŚCIŃCOWE



OTULONA CHRUPIĄCYM NALEŚNIKIEM TRADYCYJNA KASZANKA

smażony naleśnik pszenno kukurydziany z kaszanką z jabłkiem, cebulką i pieczarkami, z kremową pastą dyniowo cebulową i piklowanymi grzybkami
22zł/1szt/80g/35g/10g

PSTRAĞ TĘCZOWY W PŁASTRACH

na listkach, z kremową pastą czosnkową i prażoną kaszą z tostem z masłem szczypiorkowo bazyliowym i sosem bazyliowym na bazie oleju lnianego
35zł/100g

DELIKATNY KREM Z PIECZONEJ DYNI Z WARZYWAMI

na bazie dyni, marchwi, czerwonej papryki, cebuli i czosnku z kleksem gęstego jogurtu i prażonymi pestkami dyni 24zł/300ml/10g

DELIKATNIE DYNIOWY FILET ŁOSOSIOWY Z PSTRAĞA TĘCZOWEGO OTULONY CHRUPIĄCĄ GRZANKĄ

z naszym słodkim chilli (czyli duszoną z miodem i masłem czerwoną papryką), z ziemniakiem z gzikiem i chrzanową marchewką 64zł/150g/150g/50g/100g

OTULONA BOCZKIEM PIECZONA ROLADKA DROBIOWA Z PIECZONĄ DYNIĄ I SERKIEM

na śmietanowym sosie z nutą curry, z kremowym puree ziemniaczanym i chrzanową marchewką 52zł/150g/100g/100g

SMAŻONE UCHA DYNIOWE Z NASZYM SŁODKIM CHILLI

czyli duszoną z miodem i masłem czerwoną papryką, nadziane kaszą bulgur, dynią, ziemniakami i delikatnym serkiem 39zł/8szt/50g

CZEKOLADOWY DESER GOŚCIŃCOWY

przecier malinowy, gorąca czekolada, ubita śmietanka 22zł/50g/150m/50g

ROBIONE U NAS WANILIOWO ŚMIETANKOWE LODY GOŚCIŃCOWE

z korzennym sosem, czerwonym pieprzem, liofilizowanymi malinami, zredukowanym sokiem pomarańczowo rokitnikowym i prażonymi migdałami
22zł/1szt/50g/15g/10g

