



**Propozycja menu na „18 - tkę”**

**MENU 170 ZŁ/OS**

**Przystawka 1 porcja na osobę**

Sałatka z selera naciowego z wędzonym kurczakiem i orzechami włoskimi

**ZUPA 1 porcja / os.**

Krem z pieczonych papryk i pomidorów

**II danie 2 porcje / os.**

Boeuf Strogonow z polędwiczki wieprzowej

Filet z kurczaka sous vide z sosem winno śmietanowym na bazie suszonych pomidorów i świeżego szpinaku

Polędwiczki wieprzowe faszerowane leśnymi grzybami w sosie śmietanowym

**Dodatki**

Pieczone ćwiartki z batata z ziołami

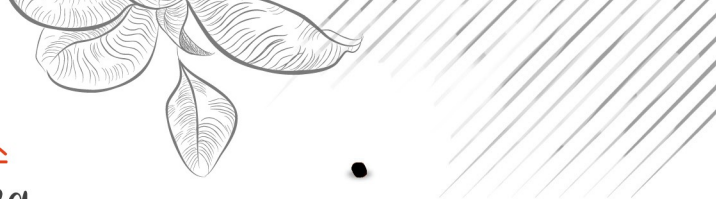
Kluseczki półfrancuskie

Zestaw surówek

Glazurowane buraczki z miodem i balsamico

**Deser**

Creme Brulee z karmelizowanym cukrem trzcinowym, pieczoną śliwką z miodem i orzechami



**Ciasto 1,5 porcji / os.**

Tradycyjna szarlotka

Sernik nowojorski z solonym karmelem

Klasyczne Brownie

**Przekąski 2 porcje / os.**

Mini Burgery

Tortilla z kurczakiem i warzywami

Pasztet wieprzowym z wątróbką i musem żurawinowo jabłkowym

Tatar wołowy z marynowaną kurką

Grzanka z patte drobiowym na koniaku i konfiturą z czerwonej cebuli

**Kawa, herbata, woda niegazowana, soki bez limitu**