

Kolacja Sylwestrowa *New Year`s Eve Menu*

Welcome drink

Antech Limoux Crémant de Limoux Rosé Emotion 2014

Ostryga
Oyster

Langustynka, kawior Antonius, ziemniak
Norway lobster, Antonius caviar, potato

Polędwica wołowa tataki
Tataki beef tenderloin

Pierogi z bązantem
Dumplings with pheasant

Zupa z foie gras, czarna trufla
Foie gras soup, black truffle

Halibut, sos maltański, szparagi
Halibut, maltese sauce, asparagus

Sorbet cytrusowy
Citrus sorbet

Kotlet jagnięcy, ser pleśniowy, gruszka, orzechy włoskie
Lamb cutlet, blue cheese, pear, walnuts

Mięta, passiflora, kokos
Mint, passion fruit, coconut

Kremówka
Cream cake

Petit four

Kieliszek szampana na powitanie Nowego Roku
Glass of champagne to celebrate the New Year
Champagne Pol Roger Brut Réserve NV

Napoje bezalkoholowe, napoje gorące
Soft and hot drinks

Cena za osobę Price per person 450 zł

Proponujemy Państwu zestawy alkoholi dobranych do poszczególnych potraw. Wszystkie alkohole będą również dostępne a'la carte.
We offer a selection of alcoholic beverages selected for individual dishes. All alcohols can also be ordered a'la carte.

Wódka Baczewki 40 ml

lub / or

Domaine Jean-Marc Bernhard NV Crémant d'Alsace Brut Réserve 125 ml

z langustynką / with Norway lobster

Wódka Palona Pułkownika Boruty Dwór Sieraków 40 ml

z wołowiną tataki / with tataki beef

Grande Passolo Chardonnay D.O.C. Piemont 150 ml

z pierogami z bażantem / with pheasant dumplings

Muscat St. Jean de Minervois Douce Providence, Clos du Gravillas, Languedoc 100 ml

z zupą z foie gras / with foie gras soup

Weissburgunder Qualitätswein Trocken, Spindler Lindenhof, Pfalz 150 ml

z halibutem / with halibut

Quinta do Pego Grande Reserva, Douro 150 ml

z kotletem jagnięcym / with lamb cutlet

Pinot Blanc, Winnica Miłosz, Ziemia Lubuska 150 ml

z miętą, passiflorą i kokosem / with mint, passion fruit and coconut

Fonseca Tawny Port 10 Years Old 100 ml

z kremówką / with cream cake

Cena za osobę Price per person 190 zł

Champagne Pol Roger Brut Réserve NV 750 ml

Wódka Młody Ziemniak 40 ml
z langustynką / *with Norway lobster*

Starka 21 YO 40 ml
z wołowiną tataki / *with tataki beef*

**Chablis Domaine de Vauroux 1 Cru Montee de Tonnerre,
Burgundy 150 ml**
z pierogami z bażantem / *with pheasant dumplings*

Château Lamothe-Guignard 2ème Grand Cru Sauternes, Bordeaux 100 ml
z zupą z foie gras / *with foie gras soup*

Domaine Bachey-Legros, Chassagne-Montrachet 1-er Cru Morgeot, Burgundy 150 ml
z halibutem / *with halibut*

Tenuta di Renieri Brunello di Montalcino, Toscana 150 ml
z kotлетem jagnięcym / *with lamb cutlet*

**Riesling Auslese Mülheimer Sonnenlay , Weingut Max Ferd Richter,
Mosel 150 ml**
z miętą, passiflorą i kokosem / *with mint, passion fruit and coconut*

Fonseca Guimaraens Vintage Port 1998 100 ml
z kremówką / *with cream cake*

Cena za osobę Price per person 450 zł

