

Menu Sylwestrowe / New Years Eve Menu

Aperitif

Champagne Fleury, Blanc de Noirs NV, Brut

Bliny z kawiozem z Jesiotra Beluga

Blins with Beluga caviar

*

Carpaccio z wołowiny Kobe z majonezem truflowym

Kobe beef carpaccio with truffles mayonaise

*

Przegrzebek z risotto z białej czekolady z truflami

Scallop with white chocolate risotto and truffles

*

Polędwica a la Rossini

Beef fillet a la Rossini

lub / or

Rib Eye steak / Polska sezonowany na sucho 60 dni / sos bearnaise, ziemniaczane gratin

Rib Eye steak / Poland dry aged for 60 day / bearnaise sauce, gratin potatoes

lub / or

Sola Dover a la Meuniere

Dover Sole a la Meuniere

*

Czekoladowa Delicja z jadalnym złotem

Chocolate Delice with gold