

## Menu jesienne

### Przystawka:

- Pieczony burak, pasta avocado, orzech laskowy
- Roladka z koziego sera w panko i pietruszce z cukinią marynowaną w miodzie i occie jabłkowym
- Podwędzany pstrąg tęczowy, chrzan, pieczony seler

### Zupa

- Krem z dyni, pieczony por, pestki dyni
- Bulion z kaczki, mięso z kaczki, jajko molette
- Krem z selera, pieczony topinambur, słonecznik

### Danie główne

- Polędwiczka wieprzowa, dynia z kminem rzymskim, grilowana polenta, sos z prawdziwków
- Udko z kaczki confitowane, fondant ziemniaczany, czerw kapusta z porzeczką
- Eskalopki z indyka, knedel bułczany ziołowy, grilowane warzywa, sos z pieczonej śliwki

### Przekąski wieloporcjowo

- Tarta z pieczonym porem oraz bryndzą
- Tarta z bekonem, pomidorem suszonym, rukwią
- Quiche z kurczakiem, brokułami, serem pleśniowym
- Sałatka z bekonem, gorgonzolą, gruszką i sosem ze śliwki
- Sałatka z kurczakiem, brokułami, cherry i sosem czosnkowym
- Cieciora z pomidorami, selerem naciowym, oliwą rzepakową i ciabatą

### Przekąski amouse bouche:

- Hummus z pieczonej fasoli, kmin, domowa grzanka
- Tatar ze śledzia z anchoise
- Crostini z salsą pomidorową, pesto z pietruszki
- Pasztet z cukinii
- Pieczona polędwiczka z duetem dipów

### Kolacja I (do wyboru)

- Kurczak fricasse z czosnkiem oraz pietruszką
- Wołowina po burgundzku

### Kolacja II

- Krem z papryki podwędzanej, podgrzybki blanszowane
- Żurek na maślanec, wędzonka domowa

### Bufet słodki: (opcja dodatkowa 18 zł/os.)

- Brownie z jarzębiną
- Czekoladowe ciasto z dynią i pomarańczą
- Sernik imbirowy z gruszką
- Sernik limonkowy
- Beza z czarnym bzem
- Bio bounty
- Ciasto marchewkowo kardamonowe
- Szarlotka z kruszonką z żółtą