



*Fale*

MENU



## MENU

### PRZYSTAWKI ZIMNE

FINGER FOODS

**9 zł/sztuka**

MINIMALNA ILOŚĆ ZAMÓWIENIA 10 SZT.

#### RYBA

GRAVLAX Z ŁOSOSIA | MARYNOWANA KALAREPA | PESTO KOLENDROWE  
MARYNOWANY MATJAS | FOCACCIA | SOS POMIDOROWY | KOMPRESOWANY POMIDOR  
ŚLEDŹ Z KWAŚNĄ ŚMIETANĄ | SELER NACIOWY | MUSZTARDA FRANCUSKA  
KROKIETY Z DORSZA | MARYNOWANY OGÓREK Z KOPREM | MAJONEZ CHRZANOWY

#### MIĘSO

KASZANKA | MUSZTARDA FRANCUSKA Z MANGO | KOMPRESOWANE JABŁKO W CYDRZE  
SZASZŁYK Z POLĘDWICZKI WIEPRZOWEJ | TZATZIKI | PISTACJE  
PIEROŻKI Z SZARPANĄ WOŁOWINĄ | KONFITURA Z CZERWONEJ CEBULI | KWAŚNA ŚMIETANA  
SCHAB GOTOWANY W MLEKU | MAJONEZ MAKRELI | PRAŻONE KAPARY

#### WEGE

SAŁATKA ZIEMNIACZANA Z KWAŚNĄ ŚMIETANĄ | CEBULA PERŁOWA | MŁODA FASOLA SOJOWA | CHIPS Z JARMUŻU  
HALLOUMI | MIÓD TYMIANKOWY | MAK | MARYNOWANA CZERWONA CEBULA  
SPRING ROLLS | WŁOSZCZYŻNA | TOFU | SAŁATA RZYMSKA | SEZAM | SOS SŁODKI CHILLI  
TAPENADA | SEREK ŚMIETANKOWY Z ZIOŁAMI | NACHOS

### PRZYSTAWKI DLA 4 OSÓB

FINGER FOODS

**240 zł/4 os (350g/os)**

MINIMALNA ILOŚĆ ZAMÓWIENIA 12 OSÓB Z 3 DNIOWYM WYPRZEDZENIEM

WĘDLINY REGIONALNE 2 RODZAJE (120 G)  
SERY REGIONALNE 3 RODZAJE (KOZI, KROWI, DOJRZEWAJĄCY) (120 G)  
TATAR WOŁOWY | SZALOTKA | KISZONY RYDZ | ŻÓŁTKO (120 G)  
MATIAS NA NASZEJ FOCACCI | SOS POMIDOROWY | SZCZYPIOREK (120 G)  
ŚLEDŹ W ŚMIETANIE | SELER NACIOWY | JABŁKO | ZIOŁA (100 G)  
ATERYNKI | MAJONEZ CHRZANOWY (120 G)  
PASTA Z GROCHU | ZATAR | PRAŻONY SEZAM (120 G)  
OLIWKI MARYNOWANE (80 G)  
PIKLOWANE OGÓRKI I CEBULKI PERŁOWE (80 G)  
MUSZTARDA Z MANGO (50 G)  
BAKALIE W MIODZIE (50 G)  
WINOGRONA (100 G)  
KRAKERSY (50 G)  
PIECZYWO (200 G)  
MASŁO SMAKOWE (40 G)



## LUNCH

**79 zł/os zupa + danie główne**

94 ZŁ/OS ZUPA + DANIE GŁÓWNE + DESER

### PROPOZYCJA NR 1

KREM Z POMIDORÓW | JABŁKO | PIECZONA PAPRYKA | SEROWY KĄSEK W PANIERCE | OLEJ KOPERKOWY  
PIECZONA KARKÓWKA W AROMACIE CZOSNKU I ZIÓŁ | ZIEMNIAKI Z OGORNISKA | SURÓWKA Z KISZONEJ KAPUSTY | SOS  
MUSZTARDOWY  
LODY WANILIOWE | SOS Z CZERWONYCH OWOCÓW | KRUSZONKA MIGDAŁOWA | OWOCE SEZONOWE

### PROPOZYCJA NR 2

ROSÓŁ KRÓLEWSKI | KLAROWNY BULION | DOMOWY MAKARON | MARCHEWKA | UDKO | NATKA | OLEJ Z LUBCZYKU  
FISH & CHIPS | DORSZ W CIEŚCIE | OGÓRKI PIKLOWANE Z KOPREM | FRYTKI | MAJONEZ CHRZANOWY  
KARPATKA | KREM WANILIOWY | CUKIER PUDER

### PROPOZYCJA NR 3

ZUPA CEBULOWA | GRZANKA Z KRUSZONKĄ SEROWĄ | NATKA DEKORACYJNA  
DEVOLAJ | MASŁO ZIOŁOWE Z PIECZONYM CZOSNKIEM | PUREE ZIEMNIACZANE | KARMELIZOWANY BROKUŁ | PRAŻONE  
PANKO  
BEZA | CYTRYNOWY KREM MASCARPONE | OWOCE SEZONOWE

## KOLACJA

DINNER

**99 zł/os przystawka + danie główne**

119 ZŁ/OS PRZYSTAWKA + DANIE GŁÓWNE + DESER

### PROPOZYCJA NR 1

MATIAS NA NASZEJ FOCACCII | SOS POMIDOROWY | ŚWIEŻY SZCZYPRIOR  
UDKO Z KACZKI | KOPYTKA ZIEMNIACZANE | MODRA KAPUSTA Z JABŁKIEM | DEMI GLACE | CZARNA PORZECZKA  
SERNIK BASKIJSKI | SORBET Z CZARNE PORZECZKI | KRUSZONKA MIGDAŁOWA

### PROPOZYCJA NR 2

TATAR WOŁOWY Z LEŚNYM AKCENTEM | KISZONY RYDZ | GORCZYCA | KREMOWE ŻÓŁTKO | CHRUST ZIEMNIACZANY |  
MASŁO Z PRAŻONĄ KASZĄ GRYCZANĄ | PIECZYWO  
ŁOSOŚ | KUSKUS PERŁOWY | SMAŻONA FASOLKA SZPARAGOWA | SOS KOPERKOWY | MARYNOWANA CZERWONA CEBULA  
| OLEJ ZIOŁOWY  
TARTA CYTRYNOWA | WŁOSKA BEZA | OWOCE

### PROPOZYCJA NR 3

TATAR Z ŁOSOSIA | KONFITOWANA SZALOTKA | OLIWA CYTRYNOWA | ZIELONY OGÓREK | AWOKADO | MANGO | RUKOLA |  
OLEJ SZCZYPRIORKOWY | CHLEB NA ZAKWASIE  
POLĘDWICA Z DORSZA | WINNY SOS Z POMIDORKAMI KOKTAJLOWYMI I ZIOŁAMI | BIAŁA FASOLA | SAŁATKA Z LISTKÓW  
BOTWINKI  
BIAŁA CZEKOLADA W AROMACIE EARL GREY | JAGODY | DAQUOISE | PRALINA | ZAMSZ | KARMELOWY POPCORN



## MENU DZIECIĘCE

KIDS' MENU

75 zł/os

### ZUPA

KLAROWNY I ESENCJONALNY BULION | DOMOWY MAKARON | PULPECIKI DROBIOWE

### DANIE GŁÓWNE (JEDNA POZYCJA DO WYBORU)

RYBKA KAPITANA | DELIKATNY FILET Z MORSZCZUKA W LEKKIEJ PANIERCE | FRYTKI | DOMOWY KETCHUP | OGÓRKI PIKLOWANE Z KOPREM

LUB

PIRACKIE SKARBY | MINI NUGGETSY Z KURCZAKA W CHRUPIĄCEJ PANIERCE | FRYTKI | DOMOWY KETCHUP | KOLOROWY COLESŁAW

LUB

PENNE | SOS POMIDOROWY Z SEREM | POMIDORKI KOKTAJLOWE

### DESER

SŁODKA BRYZA | DWIE GAŁKI LODÓW WANILIOWYCH | BITA ŚMIETANA | KRUSZONKA | MUS TRUSKAWKOWY | RURKA WAFLOWA

## DANIA WEGETARIAŃSKIE

VEGETARIAN MEALS

### PRZYSTAWKI

120 g: **35 zł**

CARPACCIO Z PIECZONEGO BURAKA | KREM KOZI Z ZIOŁAMI | PIKLOWANA GRUSZKA | PRAŻONE PESTKI | RUKOLA | OLEJ LNIANY

TATAR Z LEŚNYCH GRZYBÓW | KONFITOWANA SZALOTKA | SELER NACIOWY | MUSZTARDA FRANCUSKA | EMULSJA Z ŻÓŁTKA | CHIPS ZIEMNIACZANY | PIECZYWO | MASŁO SMAKOWE

PLASTRY MARYNOWANEGO BAKŁAŻANA | TZATZIKI | JOGURT GRECKI | OGÓREK | MIĘTA | PRAŻYNKA | PIECZYWO

### ZUPA

250 ml: **23 zł**

KREM Z KALAREPY I KALAFIORA | PIKLE Z BIAŁEJ RZODKWI I SHIMEJI | PRAŻONE PŁATKI MIGDAŁÓW | KIEŁKI SŁONECZNIKA | KREM Z PIECZONYCH ZIEMNIAKÓW | KAWAŁKI WĘDZONY RYB | CHRZANOWA ŚMIETANA | CHIPS ZIEMNIACZANY | OLEJ Z LUBCZYKU

KREM GRZYBOWY | JAJKO W KOSZULCE | PRAŻONA KASZA GRYCZANA | OLEJ RYDZOWY

### DANIE GŁÓWNE

350 g: **47 zł**

GNOCCHI Z KOZIM SEREM I TRUFLAMI | MASŁO | CZOSNEK | RUKOLA | POLSKI SER DOJRZEWAJĄCY

GNOCCHI Z RICOTTĄ I CZARNYM PIEPRZEM | MAŚLANY SOS Z SUSZONYMI POMIDORAMI I CZOSNKIEM | ROZMARYN | RUKOLA Z OLIWĄ CYTRYNOWĄ | PRAŻONE NERKOWCE

STEK Z BURAKA | GLAZURA BBQ | SMAŻONY JARMUŻ | PUREE ZIEMNIACZANE | OLEJ ZIOŁOWY

GULASZ Z CIECIERZYCĄ | WARZYWA KORZENIOWE | POMIDORY | TRUFLA | PUREE CHRZANOWE

CHRUPIĄCE WARZYWA SEZONOWE | TOFU | SZPINAK BABY | POMIDORKI KOKTAJLOWE | SOS HOLENDERSKI | PRAŻONE SIEMIEŃ LNIANE | CHIPS Z PIETRUSZKI

