



Falo

NA WYDMACH 10, Sopot



WIGILIJNE SPOTKANIA FIRMOWE

Nasze menu stanowi propozycję wyjściową, którą z przyjemnością dostosujemy do indywidualnych potrzeb Państwa firmy.

Na życzenie wprowadzimy modyfikacje w doborze dań, dostosowując je do preferencji smakowych oraz założeń budżetowych. Przygotujemy spersonalizowaną propozycję menu, która w pełni odpowie oczekiwaniom i charakterowi Państwa zespołu.



MENU STANDARD

149 zł / os.

PRZYSTAWKA

MATIAS Z KWAŚNĄ ŚMIETANĄ | KISZONY BURAK | SELER NACIOWY | SZCZYPIOR | FOCACCIA

lub

TATAR Z ŁOSOSIA | KONFITOWANA SZALOTKA | MARYNOWANE SHIMEJI | MAJONEZ KOPERKOWY | CHIPS Z JARMUŻU | PIECZYWO NA ZAKWASIE

ZUPA

BARSZCZ CZERWONY | SUSZONE OWOCE | MAJERANEK | ROLL Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI

lub

KREMOWA GRZYBOWA Z KLUSKAMI LANYMI JAK U BABCI | KISZONY OGÓREK | SHIMEJI Z SZALOTKĄ | PRAŻONA KASZA JĘCZMIENNA (WEGE)

DANIE GŁÓWNE

SMAŻONY FILET Z DORSZA | PUREE GRZYBOWE Z MUSZTARDĄ FRANCUSKĄ | KARMELIZOWANA MARCHEWKA | SZPINAK Z NERKOWCAMI

lub

KARP W BUŁCE TARTEJ | ZASMAŻANA KAPUSTA | PUREE KOPERKOWE | SOS GRZYBOWY

DESER

SERNIK CYNAMONOWY | KORZENNE WIŚNIE | MUS Z PIECZONEGO JABŁKA | PRAŻONE MIGDAŁY



MENU PREMIUM

179 zł / os.

PRZYSTAWKA

PLASTRY MARYNOWANEGO ŁOSOSIA | PLACEK ZIEMNIACZANY | KWAŚNA ŚMIETANA Z OLEJEM KOPERKOWYM | PASTA JAJECZNA Z MUSZTARDĄ FRANCUSKĄ | MARYNOWANY KOPER WŁOSKI | SZCZYPIOR

lub

PÓŁGĘSEK | PIERŚ Z GĘSI | DŻEM ŚLIWKOWY | MARYNOWANA DYNIA PIŻMOWA | WĘDZONY CREME FRAICHE | CHIPS Z TOPINAMBURU | MUSZTARDOWIEC | PUDER Z BURAKA

ZUPA

ŚWIĄTECZNA ZUPA RYBNA | PIEROŻKI Z OWOCAMI MORZA | WARZYWA KORZENIOWE | OLEJ KOPERKOWY

lub

CONSOMME Z GĘSI | MUFFINA Z KISZONĄ KAPUSTĄ | MARYNOWANE KURKI | OLEJ Z LUBCZYKU

DANIE GŁÓWNE

FILET Z HALIBUTA | KOPYTKA ORKISZOWE | MASŁO ORZECHOWE | JARMUŻ | BEURRE BLANC

lub

PIERŚ Z KACZKI | ZAPIEKANKA ZIEMNIACZANA | MUS ŻURAWINOWY | DEMI GLACE Z JEŻYNYMI | PUREE Z CZERWONEJ KAPUSTY

DESER

KATARZYŃKA | PIERNIK | KREM BUDYNIOWY | POWIDŁA ŚLIWKOWE | BISZKOPT CZEKOLADOWY | ZAMSZ

lub

BEZA WANILIOWA | KREM MAKOWO – CYTRYNOWY | SORBET Z CZARNEJ PORZECZKI | MIĘTA



DODATKOWO PROPONUJEMY:

PÓŁMISEK Z PIEROGAMI - 45 ZŁ

CZAS ŚWIĄT TO CZAS PIEROGÓW, ZATEM DODATKOWO PROPONUJEMY PÓŁMISKI PIEROGÓW Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI, TRUFLOWĄ ŚMIETANĄ I PRAŻONĄ CEBULĄ (10 SZT.)

DESKA PRZYSTAWEK FALO - 81 ZŁ

MATIAS Z KWAŚNĄ ŚMIETANĄ | KISZONY BURAK | SELER NACIOWY | SZCZYPIOR (50 G)
MATIAS W OLEJU LNIANYM | SZALOTKA (50 G)
ATERYNKI SMAŻONE | MAJONEZ CHRZANOWY (50 G)
PASZTECIKI Z CIASTA FRANCUSKIEGO | KAPUSTA Z GRZYBAMI | SIEMIEŃ LNIANE (2 SZT.)
PIEROGI | KAPUSTA Z GRZYBAMI | TRUFLOWA ŚMIETANA | PRAŻONA CEBULA (2 SZT.)
PIECZYWO NA ZAKWASIE (50 G)
MASŁO SMAKOWE (20 G)

MOŻLIWOŚĆ ZAMÓWIENIA PRZY REZERWACJACH OD 12 OSÓB.
SUGERUJEMY JEDNĄ DESKĘ NA DWIE OSOBY.

NAPOJE BEZ LIMITU - 50 zł / os.

WODA GAZOWANA/NIEGAZOWANA
KAWA, HERBATA
SOKI OWOCOWE (POMARAŃCZ, JABŁKO)



rezerwacje@falorestaurant.pl

+ 48 692 560 892

Na Wydmach 10, Sopot