
Falo
WIGILIE
FIRMOWE
SALA NA WYŁĄCZNOŚĆ
DOPASOWANE MENU
NADMORSKI KLIMAT
LIVE COOKING
RESTAURACJA FALO
UL. NA WYDMACH 10, SOPOT

menu 1

wariant serwowany klasyczny

przystawki

Matias w oleju lnianym na naszej focaccii | sos pomidorowy | marynowane pomidorki koktajlowe | szczypior

Tatar wołowy z leśnym akcentem | marynowane grzyby | tarte żółtko | majonez truflowy | piklowana czerwona cebula z gorczycą | chips ziemniaczany

zupy

Rosół królewski | klarowny i esencjonalny bulion | domowy makaron | marchewka | udko | natka pietruszki | olej z lubczyku

Sopocka zupa rybna | kawałki morskich ryb | omułki | kiszone ogórki | ziemniaki | pomidory | mleko kokosowe | koper | chleb na zakwasie

dania główne

Udko z kaczki z kaczki konfi | rumiane ziemniaki z nutką masła, czosnku i kopru | buraczki z listkami botwiny | glazura bbq | szczypior

Smażony filet z sandacza | złociste ziemniaki w maśle koperkowym | gulasz z kapusty włoskiej | wędzona kwaśna śmietana | olej koperkowy

Gnocchi z kozim serem i truflami | sos winno maślany | czosnek | rukola | polski ser dojrzewający (WEGE)

desery

Sernik tradycyjny z pieca | sorbet z czarnej porzeczki | kruszonka migdałowa

Szarlotka na ciepło | lody cynamonowe z trawą żubrową | sos angielski

189 zł za osobę

menu 2

wariant serwowany świąteczny

przystawki

Śledź w śmietanie na maślanym toście | marynowane wstążki buraka | esencja kiszonego ogórka | prażona cebula

Tatar z łososia na maślanym pieczywie | majonez szczypiorkowy | marynowane grzyby bukowe | koper włoski | rzodkiewka | szczypior

zupy

Kremowa grzybowa z kluskami lanymi | kleks ze słodkiej śmietany | olej pietruszkowy (wege)

Barszcz czerwony | suszone owoce | majeranek | pasztecik z kapusta i grzybami (wege)

dania główne

Złocisty filet z dorsza | puree grzybowe z musztardą francuską | karmelizowana marchewka | sałatka ze szpinaku z prażonymi nerkowcami

Filet z karpia z bułce tartej | puree koperkowe | gulasz z kapusty włoskiej | sos grzybowy

desery

Sernik cynamonowy | korzenne wiśnie | mus z pieczonego jabłka | prażone migdały

Beza waniliowa | krem makowo – cytrynowy | sorbet z czarnej porzeczki | mięta

189 zł za osobę

menu 3

wariant serwowany rozszerzony

przystawki zimne serwowane w stół

Wędliny regionalne 2 rodzaje
Sery regionalne 3 rodzaje (kozi, krowi, dojrzewający)
Tatar wołowy | szalotka | marynowane grzyby | żółtko
Matias na naszej focacci | sos pomidorowy | szczypiorek
Śledź w śmietanie | seler naciowy | jabłko | zioła
Aterynki | majonez chrzanowy
Pasta z ciecierzycy | zatar | prażony sezam | kolendra
Oliwki marynowane | pesto bazyliowe | piklowane ogórki i cebulki perłowe
Musztarda z mango, bakalie w miodzie, winogrona, krakersy
Pieczywo, masło smakowe (2 rodzaje)

zupy

Sopocka zupa rybna | kawałki morskich ryb | omułki | kiszone ogórki | ziemniaki | pomidory | mleko kokosowe | koper | chleb na zakwasie

Kremowa grzybowa z kluskami lanymi | kleks z słodkiej śmietany | olej pietruszkowy (wege)

dania główne

Złocisty filet z dorsza | puree grzybowe z musztardą francuską | karmelizowana marchewka | sałatka ze szpinaku z prażonymi nerkowcami

Udko z kaczki z kaczki konfi | rumiane ziemniaki z nutką masła, czosnku i kopru | buraczki z listkami botwiny | glazura bbq | szczypior

Gnocchi z kozim serem i truflami | sos winno maślany | czosnek | rukola | polski ser dojrzewający (wege)

desery

Szarlotka na ciepło | lody cynamonowe z trawą żubrową | sos angielski

Beza waniliowa | krem makowo – cytrynowy | sorbet z czarnej porzeczki | mięta

209 zł za osobę

półmisek z pierogami

55 zł

Ręcznie lepione pierogi z kapustą i grzybami | śmietanka truflowa | prażona cebula (jeden półmisek zawiera 10 sztuk)

Minimalna ilość zamówienia to 5 półmisków

deski przysiawek

69 zł za osobę

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)

LIVE COOKING

75 zł za osobę

Tatar z polskiej wołowiny, siekany na żywo na dwa sposoby

Klasyczny:
konfitowana szalotka, marynowane grzyby, suszone żółtko, żel z kiszonego ogórka, chipsy ziemniaczane, mikro szczawik krwisty

Orientalny:
konfitowana szalotka, gochujang, olej nori, ketjap manis, majonez szczypiorkowo – imbirowy, marynowane enoki, prażone pestki słonecznika, shiso

Kucharz FALO na bieżąco sieka wołowinę, komponuje dodatki i przygotowuje każdą porcję indywidualnie. Goście mogą zdecydować o intensywności smaku i ilości wybranych dodatków. Porcja tatara podawana jest z rzemieślniczym pieczywem z piekarni ***Fenomen Deli*** *i masłem smakowym.*

Rekomendowana porcja: około 110 g tatara z dodatkami oraz pieczywo i masło.
Minimalna liczba uczestników: 20 osób | Czas trwania 1 godzina.





Falo

open bar napoi

40 zł za osobę

woda niegazowana z cytrusami w karafkach
woda gazowana z miętą w karafkach
soki owocowe: jabłkowy, pomarańczowy

55 zł za osobę

woda niegazowana z cytrusami w karafkach
woda gazowana z miętą w karafkach
soki owocowe: jabłkowy, pomarańczowy
kawa
selekcja herbat

70 zł za osobę

woda niegazowana z cytrusami w karafkach
woda gazowana z miętą w karafkach
soki owocowe: jabłkowy, pomarańczowy
kawa
selekcja herbat
PEPSI / PEPSI MAX

90 zł za osobę

woda niegazowana z cytrusami w karafkach
woda gazowana z miętą w karafkach
soki owocowe: jabłkowy, pomarańczowy
kawa
selekcja herbat
PEPSI / PEPSI MAX
Wino białe
Wino czerwone

130 zł za osobę

woda niegazowana z cytrusami w karafkach
woda gazowana z miętą w karafkach
soki owocowe: jabłkowy, pomarańczowy
kawa
selekcja herbat
PEPSI / PEPSI MAX
Wino białe
Wino czerwone
Piwo alkoholowe do wyboru











Falo

rezerwacje@falorestaurant.pl

+ 48 575 178 570

Na Wydmach 10, SOPOT