

## MENU - TARTINKI I PRZYSTAWKI

### STANDARD

1. Tartinki z pastą jajeczną i szczypiorkiem
2. Tartinki z szynką i pomidorem cherry
3. Tartinki z pasztetem i żurawiną
4. Tartinki z serem Brie
5. Tartinki z salami i oliwkami
6. Tartinki z pastami serowymi
7. Tartinki z pieczonym schabem
8. Tartinki z tatarem z łososa
9. Tortilla z musem paprykowym, chrupiąca sałatą i warzywami /szt
10. Roladki wieprzowe nadziewane bakaliami /szt
11. Kurczak satay na szpadce z ananasek i słodkim sosem chilli /szt (ciepłe)
12. Kruche tartaletki z musem z wędzonego pstrąga z koprem /szt
13. Feta w ziołach z oliwkami i pomidorkami cherry
14. Koreczki serowe z serem camembert, winogronem i ananasek
15. Koreczki serowe z serem gayer papryką i oliwkami
16. Koreczki serowe z serem ementaler z suszonym pomidorem i papryką
17. Polędwiczka wieprzowa nadziewana śliwką i morelą
18. Łosoś wędzony z gorgonzolą i salsą z pieczonych warzyw
19. Pstrąg wędzony z jajem przepiórczym na świeżym ogórku

### SPECIAL

1. Tartinki z serem pleśniowym, roszonek i orzechami /szt
2. Tartinki z łososek wędzonym, jajem przepiórczym i sosem koktajlowym /szt
3. Tartinki z szynką westwalską, rucolą, oliwkami i pomidorkami cherry /szt
4. Czarne oliwki nadziewane jagnięciną z czosnkiem /1 porcja
5. Ozorki cielęce z kremem chrzanowym i jajkiem w koszulce
6. Schab po warszawsku z chrzanowym masłem
7. Szparagi zawijane w szynkę w galarecie z majonezem
8. Pasztet z zająca z grzybami
9. Galantyna z gęsi ze śliwką i morelą
10. Pasztet z wątróbek drobiowych z winogronami



## MENU - TARTINKI I PRZYSTAWKI

11. Sandacz chaud froid z szafranem
12. Dorsz po grecku
13. Karp po żydowsku
14. Śledź z cebulą zakrapiany jabłkowym octem
15. Pasztet z ryb morskich
16. Rolmopsy śledziowe z korniszonem i cebulką
17. Śledź po kaszubsku
18. Łódeczki z cykorii nadziewane serem pleśniowym z orzechem włoskim i winogronami
19. Łosoś marynowany z musem z awokado
20. Tymbaliki drobiowe /szt

### EXCLUSIVE

1. Tatar wołowy z przepiórczym żółtkiem, sardelą w oleju i szalotką, kaparami i musztardą gorzycową /porcja (25 g.)
2. Ser typu camembert panierowany w orzechach podany na sałatach z dressingiem malinowym /1 porcja
3. Plastry polędwiczki wieprzowej pieczone podane z musem chrzanowym i konfiturą z cebulki balsamicznej /2 szt
4. Galantynka z indyka i kaczki, z nadzieniem figowo-rodzynkowym /1 porcja
5. Koktail z krewetek i wątróbek z dorsza
6. Terina z grillowanych warzyw /1porcja
7. Śledź miodowo-gorzycowy w oleju, z kaparami, suszonymi pomidorami i papryczką chilli /1 porcja
8. Qeusadilla z kurczakiem, serem i papryka jalapeno (ciepłe)
- w 9. Pierożki z ciasta filo z tapenadą z suszonych pomidorów, oliwek i kaparów /szt
10. Łosoś marynowany z musem z awokado na pumperniku /szt
11. Makrela wędzona zawijana w pieczoną paprykę z pesto z rucoli
12. Szynka wędzona z musem twarogowo-ziółowym
13. Pieczona pierś kaczki barbarie z musem z mango
14. Koktajl z krewetek
15. Krewetki pieczone z musem orzechowym (ciepłe)
16. Łosoś panierowany w pumperniku
17. Rozbef pieczony w musztardzie dijon, z owocami kaparów i pieczoną papryką /szt
18. Pieczona polędwiczka wieprzowa z oscypkiem na pomidorach, oliwa rzepakowa

w - danie wegetariańskie

