



PRZYSTAWKA

Antrykot wołowy podany z konfiturą figowo-gorczykową, roszką i grzybowym purée z oberżyny.

ZUPA

Minestrone z warzywami, kapustą włoską, zielonym groszkiem, serem Corregio i pierożkami z szynką parmeńską.

DANIE GŁÓWNE

Pierś z perliczki, podana z purée ziemniaczanym z palonym masłem, zielonym groszkiem, kolorową marchwią, mikro ziołami i drobiowym sosem jus.

lub

Barwena, podana z purée z zielonego groszku z wanilią, sałatką z fenkuła, segmentami grejpfruta, sosem z szyjek rakowych.

DESER

Śliwki aromatyzowane w herbacie Earl Grey podane z kruszonką, sorbetem wiśniowym, karmelem i czekoladą.

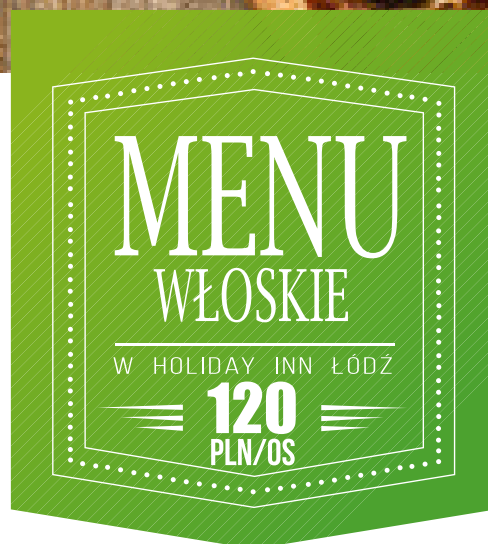
MENU SERWOWANE

OFEROWANE DLA GRUP OD 10 OSÓB

Podane ceny są cenami netto

W CENIE MENU OFERUJEMY

WODĘ MINERALNĄ GAZOWANĄ / NIEGAZOWANĄ



PRZYSTAWKA

Smażona krewetka podana z sałatką z kopru włoskiego, brzoskwini, granata i winegretem balsamicznym.

ZUPA

Consomme wołowe podane z fagottini z szynką dojrzewającą, warzywami i olejem pietruszkowym.

DANIE GŁÓWNE

Saltimbocca cielęca podana z purée z selera, warzywną caponată, ravioli ze szpinakiem, smażoną szatwą i sosem z czerwonego wina.

lub

Halibut, podany z konfitowanymi w oliwie pomidorami cherry, polentą szpinakowo-parmezanową, kalafiorem romanesco i sosem szalotkowym.

DESER

Krem tiramisu podany z mascarpone, galaretką kawową, sorbetem kawowym i białą czekoladą.

MENU SERWOWANE

OFEROWANE DLA GRUP OD 10 OSÓB

Podane ceny są cenami netto

W CENIE MENU OFERUJEMY

WODĘ MINERALNĄ GAZOWANĄ / NIEGAZOWANĄ



PRZYSTAWKA

Smażone pierogi z ciasta won-ton z dresingiem ostrygowym.

ZUPA

Ramen z wołowiną, jajkiem, prażonym sezamem, grzybami shiitake i warzywami.

DANIE GŁÓWNE

Pierś z kaczki podana z ryżem jaśminowym, sosem sezamowo-sojowym, smażonym porem, dymką, chilli, kukurydzą i żelem z limonek.

lub

Karmazyn podany ze smażonym makaronem sojowym, sosem z kolendry teriyaki i miso, solirodem w tempurze i sałatką z glonów wakame.

DESER

Pana cotta z aromatem zielonej herbaty i trawy cytrynowej podana z sorbetem limonkowym, liczi i granitą z marakuji i imbiru.

MENU SERWOWANE

OFEROWANE DLA GRUP OD 10 OSÓB

Podane ceny są cenami netto

W CENIE MENU OFERUJEMY

WODĘ MINERALNĄ GAZOWANĄ / NIEGAZOWANĄ



PRZYSTAWKA

Zimne nóżki - Tymbaliki z królika, podane z żelem z octu, "sałatką warzywną", tostowanym pieczywem i konfiturą z cebuli.

ZUPA

Bulion z polskiej gęsi, pieróg z gęsiny, pieczone warzywa, olej z pestek dyni.

DANIE GŁÓWNE

Wieprzowina-żeberko w sosie śliwkowo-jałowcowym, poledwiczka z wędzonym sosem pieczeniowym, polik z warzywami-podane z purée pietruszkowym i warzywami korzeniowymi.

lub

Dorsz bałtycki saute, podany z ziemniakami konfitowanymi w gęsim tłuszczu, ogórkiem kiszonym i burakami.

DESER

Ciasto marchewkowe z sosem cynamonowym i duszonymi śliwkami.

MENU SERWOWANE

OFEROWANE DLA GRUP OD 10 OSÓB

Podane ceny są cenami netto

W CENIE MENU OFERUJEMY

WODĘ MINERALNĄ GAZOWANĄ / NIEGAZOWANĄ

MENU SURF 'N' TURF

W HOLIDAY INN ŁÓDŹ

130
PLN/OS

PRZYSTAWKA

Polik wieprzowy podany z szyszkami rakowymi, bisque z homara, grillowanym ogórkiem i olejem z pestek dyni.

ZUPA

Zupa rybna z wołowiną i sezamem.

DANIE GŁÓWNE

Antrykot wołowy podany z krewetką, smażonymi kurkami, purée z batata, kalafiozem, zielonym groszkiem i sosem holenderskim.

lub

Półędwica z dorsza z szynką parmeńską, sosem drobiowym, olejem koperkowym, kuskusem, mażami i sałatką z bobu.

DESER

Pinacolada : ananas / kokos / rum.

MENU SERWOWANE

OFEROWANE DLA GRUP OD 10 OSÓB

Podane ceny są cenami netto

W CENIE MENU OFERUJEMY

WODĘ MINERALNĄ GAZOWANĄ / NIEGAZOWANĄ



PRZYSTAWKA

Tatar z tuńczyka z chilli, kolendrą, segmentami grapefruita, guacamole i espumą z marakuji.

ZUPA

Zupa kokosowa z małżami, selerem naciowym, pieczoną cebulą i kawałkami dorsza.

DANIE GŁÓWNE

Grillowany rostbef, podany z purée selerowym z wanilią, sosem porto, chorizo i sałatką ze świeżych warzyw z vinegretem ziołowym.

lub

Okoń śródziemnomorski podany z purée z batatów, chipsami z ziemniaka, rukolą, sosem szalotkowo-winnym i pianą z cytrusów.

DESER

Parfait z mango, podane z syropem z czarnego bzu, sorbetem wiśniowym.

MENU SERWOWANE

OFEROWANE DLA GRUP OD 10 OSÓB

Podane ceny są cenami netto

W CENIE MENU OFERUJEMY

WODĘ MINERALNĄ GAZOWANĄ / NIEGAZOWANĄ