



2019 SYLWESTER

MENU SZEFA KUCHNI

Przystawka

Carpaccio z podwędzanej w ziołach kaczki z marynowanymi w miodzie truskawkami, owczym serem i zielonym pieprzem

Zupa

Mięsne consommé z pierogami wołowymi, jajkiem mollet i espumą rozmarynową

Danie główne

Polska cielęcina wolno duszona sous vide podana na ziemniaczanych kluseczkach z jarmużem, naturalnym sosem z Węgrzyna i czarnej porzeczki, z purée z marchwi i topinambura

Słodki bufet

Wybór ciast, owoce, słodkie musy w trzech odsłonach

Szwedzki stół - przekąski zimne

Mięsiwa pieczone i wędliny podane z piklami

Wybór serów z marynowanymi papryczkami i oliwkami

Pasztet z gęsi z chutney'em cebulowym i podgrzybkami zaprawionymi w occie

Kaszubski zylc – galaretką wieprzowa z octem

Dorsz z warzywami pod galantyną

Tatar ze śledzia z marynowanym imbirem i morskimi algami

Sałatka ceviche z łososia, cytrusów i awokado

Sałatka z ananase, krabami i ośmiorniczkami

Bukiet sałat vinegret z pomidorami, ogórkami i cebulą

Szwedzki stół - przekąski gorące

Zupa rybna z dorsza i łososia z nuta orientu

Policzki wołowe sous vide podane z sosem z podgrzybków i chleba razowego

Szynka wieprzowa z jabłkami i śliwkami pod sosem z wypieku

Kurczak z papryczkami piri piri z sosem słodko-kwaśnym

Polędwica z dorsza na sosie z kwaśnej śmietany i koperku

Napoje

Kawa, herbata, woda, sok jabłkowy i sok pomarańczowy – bez ograniczeń

Kieliszek wina musującego o północy

0,5 l wódki Stock / parę

Cena

270 zł / osobę

260 zł / osobę – przy rezerwacji do 30.11

240 zł / osobę – przy rezerwacji całej łoży (8 osób)

Rezerwacje

570 929 400, restauracja@namolopuck.pl

Rezerwacja łoży dla grup 8-10 osobowych podczas imprezy obowiązują stoliki wieloosobowe.