



MENU BIZNES LUNCH STANDARD bufet:

Zupa:

Paprika és csicseriborsó kremleves Krem z pieczonej papryki i ciecierzycy

Dania główne:

Pörkölt vadhússal - Węgierski gulasz z jelenia z jałowcem i prażonym rozmarynem

Lecsó - Papryka, pomidory, cebula, czosnek, duszone w klasycznym węgierskim stylu

Lazac saláta - Sałatka z łososiem gravlax, prażonymi migdałami i sosem vinaigrette na bazie owocu granatu

Dodatki:

Goluszki z pietruszkowym pesto

Warzywa korzenne pieczone w miodzie i rozmarynie

Ziemniaki pieczone w soli morskiej

Deser:

Brownie z musem czekoladowym

Kawa, herbata, napoje, woda mineralna

Koszt menu 95 zł brutto / osobę

Do całkowitego rachunku zostanie doliczone 10% serwisu

MENU BIZNES LUNCH VIP serwowane:

Zupa:

Parodicsom kremleves - Krem z pomidorów i papryki

Dania główne do wyboru:

Kacsamell - Pierś kaczki sous-vide z sosem wiśniowo-szczawiowym

Harcza paprikás - Paprykarz z sumą z piklowaną szalotką i kwaśną śmietaną

Tűz cukkini - Palona cukinia z humusem buraczanym i marynowaną szalotką

Dodatki do dań głównych:

Goluszki skąpane w pietruszkowym pesto

Ziemniaki pieczone w soli

Truflowe puree z korzenia pietruszki

Selekcja pomidorów z pikantnym dresingiem z sosną

Deser do wyboru:

Sütötök fagyalt- Lody waniliowe, pestki dyni, kandyzowana dynia, olej z pestek dyni

Gesztenyepüré- Puree z kasztanów z rumem i waniliową bitą śmietaną

Kawa, herbata, napoje, woda mineralna

Koszt menu 115 zł brutto / osobę

Do całkowitego rachunku zostanie doliczone 10% serwisu