

A gourmet dish presented on a white plate. The base is a nest of spaghetti, which is topped with a dollop of white cream. On the cream is a dark, chunky meat sauce. Several small, light-colored, bone-like garnishes are arranged around the top of the cream and meat.

Pumpernikiel z wędzonym łososiem

Pumpernikiel z kremem chrzanowym
w towarzystwie wędzonego łosia norweskiego
oraz kiełków buraka.

Cena jednostkowa: 8 pln

Cena jednostkowa: 8 pln

Burger barwiony burakiem z nutą truflii z dodatkiem relishu na bazie kaparów i sałatki szwedzkiej oraz mielonej wołowiny black Angus.

Cena jednostkowa: 10 pln

Burger barwiony szpinakiem z dodatkiem świeżych
warzyw, majonezu truflowego oraz sadzonego jaja.

Ciasto kataifi zapiekane w emulsji
maślanej z dodatkiem sera koziego
oraz suszonego pomidora.

Krewetka infuzowana cytrusami
oraz panierowana w panko
w obecności sosu sweet chilli.

ART OF CATERING

Rollsy z tortilli zapiekane z szynką
parmeńską oraz mozzarellą
z nutą musztardy francuskiej.

Cena jednostkowa: 3,50 pln

Delikatny sernik na zimno podawany
na kruszonce cyjamonowo-miodowej
z dodatkiem aksamitki.

Cena jednostkowa: 16 pln

Rurki filo z ganachem pistacjowym
oraz nutą białej czekolady.

Cena jednostkowa: 6,50 pln

Rurki filo z aksamitnym kremem
na bazie gorzkiej czekolady.

Cena jednostkowa: 4,50 pln

Pumpernikiel z kremem chrzanowym
w towarzystwie wędzonego łososia norweskiego
oraz kiełków buraka.

Cena jednostkowa: 8 pln

Krokiet ziemniaczany z dodatkiem boczku oraz mozzarelli, panierowany w panko i podawany z majonezem truflowym oraz prażonym porem.

Cena jednostkowa: 3 pln

Francuska bagietka z dodatkiem
guacamole oraz świeżej sałatki
na bazie pomidora,
czerwonej cebuli i pietruszki

Cena jednostkowa: 6 pln

