

WSTĘPNA PROPOZYCJA NA PRZYJĘCIE

MIEJSCE: Cicha 23, Marki
TERMIN: Lato 2026

MENU

Proponowane przez nas menu to dania współczesnej kuchni polskiej i śródziemnomorskiej, ze szczególnym uwzględnieniem produktów sezonowych.

Aperitif

Wino musujące Cava Brut/Prosecco
(zakupione od nas, lub zapewnione przez klienta)

Woda gazowana z syropem z płatków bzu
i świeżą miętą na kruszonym lodzie

KOLACJA SERWOWANA INDYWIDUALNIE

Przekąska

Wybór przekąsek skomponowanych na jednym talerzu,
serwowany indywidualnie każdemu z Gości

Carpaccio z marynowanych buraków z musem
z orzechów włoskich i kwiatami bratków

Zielone szparagi z płatkami dojrzewającego
sera Korycińskiego i kremowym sosem z rzeżuchy

Mus z wędzonego pstrąga z płatkami kalarepki
i piklowaną rzodkiewką

Tatar z polędwicy wołowej z siekaną szalotką, piklami i kremowym
sosem diżońskim Kieliszek zmrożonej wódki (opcjonalnie)

Pieczyno, masło

Zupa

Prosimy o wybór jednego z dań podczas degustacji

Krem z białych szparagów z oliwą szczypiorkową

Consomme z bażanta z pierożkami z mięsem bażancim

Danie główne

Prosimy o wybór jednego z dań podczas degustacji

Konfitowana pierś kaczki w sosie z czerwonej porzeczki i rabarbaru, podana z ziemniakami gratin i młodymi karmelizowanymi miodem akacjowym marchewkami

Eskalopki cielęce w kremowym sosie z kurkami i koprem, truflowe puree z młodych ziemniaków, grillowane w ziołach cukinie

Danie wegetariańskie

Stek z kalafiora marynowanego w za'atarze i tahini, puree zielonego groszku z miętą, grillowane szparagi, pesto kolendrowe

Deser

Prosimy o wybór jednego z dań podczas degustacji

Delicja czekoladowa z czarnym bzem, kremem śmietankowym i pudrem z orzechów laskowych

Karmelizowane płatki ciasta filo z kremem waniliowym, truskawkami, prażonymi płatkami migdałów i miętą

MENU BUFETOWE

Zimne przekąski i sałaty

Młody szpinak z pieczonymi boczniakami w jogurtowym sosie z kuminem i prażonym sezamem

Wybór musów i past:

klasyczny humus, mus z pieczonej marchewki z kuminem i czarnuszką, mus z fety, papryki i kaparów, mus z ikry dorsza; podane z grillowaną pitą

Kolorowe pomidory z dojrzewającym serem Korycińskim i malinami w miodowo-tymiankowym winegrecie

Papryczki florinis nadziewane owczym serem z gremolată z natki pietruszki

Łosoś sezonowany w wódce z sosem miodowo-musztardowym z salsą z ogórka i rzepy daikon

Owoce morza marynowane w oliwie z sokiem z cytryny i selerem naciowym

Wybór pieczonych mięs i wędlin z Manufaktury Jaroszek i Synowie podane z piklami i domowym smalcem

Plastry rostbefu z owocami kaparów i oliwą truflową

Mus z gęsich wątróbek podlewanych brandy z chutneyem z rabarbaru

Wybór pieczywa

Dania ciepłe w podgrzewaczach

Dorsz w sosie estragonowym z nutą pomarańczową i karmelizowanym porem

Strogonow z polędwicy wołowej w pomidorach z leśnymi grzybami i ogórkami kiszonym

Zielone szparagi z masłem cytrynowym i parmezanem

Gnocchi z palonym masłem i szalwią

Gotowanie na żywo (opcjonalnie)

Dodatkowy załącznik

Menu deserowe

Sernik śmietankowy z białą czekoladą i owocami

Kruszona beza z kremem waniliowym, owocami i prażonymi pistacjami

Brownie z solą morską i karmelem

Kruchy placek z karmelizowanym rabarbarem, truskawkami i migdałową kruszonką

Tartaletki z kremem cytrynowym i włoską opalaną bezą

Wybór owoców sezonowych

Okolo 2:00 w nocy

Prosimy o wybór jednego z dań

Żurek z białą kielbasą i gotowanymi jajami

Barszcz czerwony z pasztecikami
z ciasta francuskiego z kapustą i grzybami

Napoje bezalkoholowe

Kawa Premium Blend 100% Arabica
z ekspresu ciśnieniowego

Wybór herbat Harney&Sons

Soki owocowe bio z Tłoczni Wiatrowy Sad

Woda mineralna gazowana i niegazowana

Coca cola, coca cola zero, sprite, tonic, fanta