

MENÙ

CAPODANNO 2019

DAL BALTICO AI TATRA (MARI E MONTI)

È possibile scegliere la versione vegetariana oppure quella standard al momento della prenotazione.

OUVERTURE

Rakowa: zuppa calda di gamberi di fiume accompagnata da crostini al burro aromatizzato all'aneto fresco.

Oppure (versione vegetariana)

Porowa: vellutata di porri guarnita con bigné al pomodoro e coriandolo.

ANTIPASTI

Delicje z pieca: un cestino delle nostre prelibatezze cotte al forno, dai fagottini ripieni di carne e verdure, i celeberrimi **Paszteciki**, ai piccoli **Rogale**, ovvero sia mini brioches ripiene di funghi champignon, dai brezel ricoperti di semi di papavero alla sottilissima torta detta **Burek**, farcita con gli spinaci.

Il piatto sarà accompagnato dalla gelatina di ortica e pera di nostra produzione.

Oscypek: tipico formaggio affumicato proveniente dalle montagne del sud della Polonia, grigliato leggermente e servito con salsa di mirtilli di palude e insalatina di mele e porri.

PRIME PORTATE

Pierogi: le nostre mezzelune di pasta fresca, ripiene di salmone e grano saraceno con sottilissime scaglie di pancetta croccante.

oppure

Pierogi tradizionali con ripieno di funghi e crauti.

SECONDE PORTATE

Krokiet: una tasca di pasta sfoglia ripiena di funghi porcini e zucca, accompagnata da purea di patate viola al profumo di timo fresco.

Gulasch di cinghiale alla maniera dei Tatra con contorno di crema di ceci.

oppure

Leczo gratinato al forno con un tritato d'erbe fresche e servito con fonduta di formaggio stagionato sloveno.

DOLCI

(secondo la tradizione)

Bomba al cioccolato fondente, more e menta

Szarlotka di pan di spagna e mele

Pavlova con gelato al caramello salato.

55€ bevande escluse