

O
B
I
A
D
.
4
.
D
A
N
I
O
W
Y



1. PRZYSTAWKI ZIMNE

- Paszтет drobiowy z żurawiną i mikrosalatką
- Paszтет z dzika z marynowanymi grzybkami i mikrosalatką
- Połędwiczka wp marynowana w trawie żubrowej z sosem z czarnej porzeczki i mikrosalatką
- Obwędzana połędwiczka wp z musem jabłkowym, żurawiną i mikrosalatką
- Marynowana w soli i oliwie truflowej połędwica wołowa, podana z rukolą, wędzonym serem i sosem pieprzowym
- Carpaccio wołowe z parmezanem, cebulkami perłowymi, basamico i rozszponką
- Befszyk tatarski z cebulką i marynatami
- Carpaccio z indyka z sałatką z pieczonej papryki
- Mus z pstrąga na ogórku z mikrosalatką
- Łosoś marynowany w cytrusach z mikrosalatką i sosem kaparowym
- Torcik capri z mozarelli i pomidora w balsamico i pesto bazyliowym
- Carpaccio z buraka z czosnkowym vinegretem, cebulkami perłowymi i mikrosalatką
- Tatar z wędzonego łososa z kaparami, oliwą i czerwoną cebulką
- Śledzik na trzy sposoby

PRZYSTAWKI CIEPŁE

- Pierozki z dzika z sosem rozmarynowym
- Pierozki z sandacza z sosem żurkowym
- Krewetki z czosnkiem i natką pietruszki z grzanką czosnkową
- Wątróbka drobiowa na miodzie i białym winie z grillowaną gruszką

O
B
I
A
D
.
4
.
D
A
N
I
O
W
Y



— RESTAURACJA —

F I N K A

2. ZUPY

- Rosół z kury z kluseczkami i pieczonymi warzywami
- Borowikowa
- Żur z jajem
- Grzybowa z suszonych grzybów i śliwką wędzoną
- Kurkowa z kminem
- Rybna zabieleniana
- Rybna na ostro z łososiem
- Krem z pomidora z bazylią i ricottą
- Krem z białych warzyw z pestkami dyni
- Krem z buraka z łososiem
- Krem ziemniaczany z boczkiem pieczonym
- Krem z topinamburu z oliwą truflową
- Krem z kukurydzy z prażonym jabłkiem
- Krem z dyni z nutą pomarańczy
- Krem szparagowy z chrustem z szynki parmeńskiej
- Krem serowy z serem pleśniowym
- Krem kalafiorowy z suszonym pomidorem
- Krem brokułowy z płatkami migdałów
- Krem z borowików z wędzonym serem

3. DANIA GŁÓWNE

- Udo kurczaka pieczone podane z puree ziemniaczanym koperkowym i glazurowaną na miodzie marchewką i pomarańczą
- Pierś kurczaka ze skórą, faszerowana mozzarellą i suszonym pomidorem, podane z opiekany ziemniakami i królewskimi warzywami w emulsji maślanej
- Pierś z młodego kurczaka marynowana w jogurcie, podana z ryżem curry i marchewką z groszkiem w emulsji maślanej

O
B
I
A
D
.
4
.
D
A
N
I
O
W
Y

- Grillowana pierś kurczaka marynowana w tymianku i czosnku, podana z ziemniakami wedges i brokułem z masłem migdałowym
- Pierś kaczki suvit z sosem z czerwonego wina o aromacie czarnego bzu, podane z kluseczkami śląskimi i puree z czerwonej kapusty
- Pierś kaczki pieczona confit z sosem z czarnej porzeczki i kawy, podana z ziemniakami rosti, chipsem zбочku i buraczkami glazurowanymi na miodzie
- Udko kaczki pieczone confit z sosem rodzynkowym z migdałami, ziemniakami gratin i puree z buraka
- Połędwiczka wp marynowana w żubrówce z sosem rozmarynowym, podana z kluseczkami w emulsji pietruszkowej i puree z szarej renety
- Obwędzana połędwiczka wp z sosem z trawy żubrowej, podana z domowymi kopytkami w emulsji maślanej i pieczonymi polskimi warzywami
- Pieczony schab z młodego prosiaka z sosem rozmarynowym podany na kluseczkach szpinakowych i młodą marchewką z żurawiną
- Schab marynowany w rozmarynie z sosem z zielonego pieprzu podany z ziemniaczanym puree chrzanowym i zasmażaną kapustą z pomidorem i koprem
- Karkówka wp suvit marynowana w kminku z sosem wiśniowym podana na kaszy gryczanej z suszonym pomidorem i zasmażaną kapustą
- Pieczeń z karkówki wp marynowana w czosnku i majeranku w sosie pieczeniowym podana z purpurową kaszą pęczak i zieloną fasolką szparagową z suszonym pomidorem



— RESTAURACJA —
F I N K A

O
B
I
A
D
.
4
.
D
A
N
I
O
W
Y

- Zraziki ze schabu wp z boczkiem cebulką i ogórkiem kiszonym podane z puree ziemniaczanym i buraczkami zasmażanymi
- Łosoś z grila podany na puree selerowym z pieczonymi polskimi warzywami z tymiankiem i brokułem
- Sandacz pieczony podany na kaszy pęczak z grzybami leśnymi z bukietem warzyw z pary
- Dorsz z pary marynowany w tymianku podany na kapuście curry z chrupiącymi zielonymi warzywami

4. DESERY

- Mus brzoskwiniowy z lodem waniliowym i bitą śmietaną
- Mus ananasowy z lodem waniliowym i bitą śmietaną
- Mus jabłkowy z lodem waniliowym i bitą śmietaną
- Mus gruszkowy z lodem waniliowym i bitą śmietaną
- Mus z owoców leśnych z lodem waniliowym i bitą śmietaną
- Sorbet malinowy z chia



— RESTAURACJA —

F I N K A