

# ORZO

I KOMUNIA ŚWIĘTA

## PRZYSTAWKI:

serwowane w stół

### Deska serów

(gorgonzola, scamorza, parmezan, mozzarella, tallegio) z konfiturą z czerwonej cebuli z chili i daktylami w occie balsamicznym

### Carpaccio z buraka

pieczonego w occie balsamicznym z daktylami w czerwonym winie i kozim serem

### Wolno pieczony rostbef

mus selera i czarnego czosnku, cytrynowa salsa verde

### Kaczka pierś sous vide

sałatka z rukoli i fenkuła, marmolada z rabarbaru i pomarańczy

### Ceviche z halibuta

sałata rzymska, awokado, mango, czerwona cebula

### Selekcja past

pieczona papryka z migdałami, karczoch z pieczonym czosnkiem, oliwki z pomidorami

### Koszyk pieczywa

bagietka korzenna, chleb żytni na zakwasie, grissini

## ZUPA:

do wyboru

### Krem z kalafiora

oliwa cytrynowa, kruszonka chlebowa z natką pietruszki VEGAN

### Bulion drobiowy

z warzywami i makaronem

## DANIA GŁÓWNE:

do wyboru

### Pierś kurczaka supreme

kremowa tymiankowa polenta, młody szpinak, masło szałwiowe

### Medaliony z polędwicy wołowej alla Cacciatora

z dzikim brokułem i kremowym puree z parmezanem, sosem demi z zielonego pieprzu

### Grillowany halibut

emulsja z masła, białego winna i kaparów, klasyczna panzanella

### Zapiekane gnocchi

z sycylijską caponata, oliwa cytrynowa, świeża bazylia VEGAN

## DLA DZIECI:

oferta dla dzieci do 8 roku życia, do wyboru

### Chickenburger

panierowany kurczak, bułka pszenna, keczup, sałata, pomidor, frytki

### ORZO Pomodori

spaghetti w sosie pomidorowym

### Pizza Margherita

sos pomidorowy, mozzarella, bazylia

## DESER:

do wyboru

### Torcik z gorzkiej czekolady

kruchy orzechowy spód, konfitura z czarnej porzeczki, sól morską

### Tiramisu

z ciepłymi wiśniami duszonymi w czerwonym winie z cynamonem

## NAPOJE:

woda gazowana / niegazowana bez limitu

domowa lemoniada bez limitu

kawa lub herbata / 1 porcja na osobę

**244 ZŁ BRUTTO / OSOBA**

**122 ZŁ BRUTTO / DZIECI DO 8 ROKU ŻYCIA**

Do rachunku końcowego doliczamy 10% serwisu