



Każda pozycja jest wyceniona osobno, menu zatem można wybrać w dowolnej cenie i formule.

Przed każdym z Gości będzie znajdowało się menu skrócone, na którym opisane będą kolejno wybrane dania oraz wina.

Restauracja będzie przystrojona dekoracjami świątecznymi m.in.: białymi obrusami, choinką, lampkami i innymi akcentami świątecznymi.

#### **Dodatkowe informacje:**

Uprzejmie informujemy, że do ogólnego rachunku doliczamy 10% serwisu kelnerskiego.

Parking znajduje się tuż przy restauracji.

Płatny do godz. 20.00 (Garnizon Europark).

**Potwierdzeniem rezerwacji jest wpłata zaliczki.**

## ZESTAWY ŚWIĄTECZNE:

Za dodatkową opłatą możemy Państwu zaproponować pakiet prezentów świątecznych, np. Limoncello, Crema di Limoncello, wino (białe, czerwone, musujące), marmolady, oliwę z oliwek, produkty z truflą, makarony, babki panettone własnej produkcji.

Poniżej przesyłam cenę poszczególnych produktów:

- (19 zł /szt.) włoska babka drożdżowa Panettone.
- (49 zł /szt.) kremy na bazie Pecorino i Parmigiano z truflą białą lub czarną
- (80-150 zł) wino włoskie (białe, czerwone lub musujące)
- (250 ml /59 zł) Limoncello di Mielnik (produkcja własna)
- (250 ml /69 zł) Crema di Limocello ( własnej produkcji, wersja deserowa)
- (99 zł/szt.) oliwa z czarną lub białą truflą
- (39 zł /szt.) miód z pomarańczą

Możemy zaproponować zestaw skomponowany przez nas, który wynosiłby 149 zł za osobę.



LIMONCELLO

di Nielnik

RISTORANTE

**Aperitif :**

(23 zł /os.) PROSECCO GLERA, VENETO DOC 125 ml

(49 zł /os.) Przystawki w środek stołu *(na początek lub na koniec uroczystości)*

Mamy sprowadzone prosto z Włoch, różne rodzaje serów oraz wędlin, w towarzystwie dodatków, takich jak karczochy czy oliwki. Do takich półmisek dodajemy od Nas, świeżo wypieczoną focaccię z rozmarynem.

**Sery:**

NERELLO SIKANO Z PIEPRZEM  
PECORINO Z PŁATKAMI TRUFLI  
PRIMO SALE Z PISTACJAMI  
PRIMO SALE SICILIANO

**Wędliny:**

SALAMI FETTA D'ABRUZZO  
PROSCIUTTO DI PARMA  
SALAMI SPIANATA Z TRUFLĄ

**Dodatki:**

KARCZOCHY W OLIWIE  
OLIWKI LIGURYJSKIE TAGGIASCA  
CHUTNEY Z JABŁEK  
KONFITURA Z CZERWONEJ CEBULI Z OCTEM BALSAMICZNYM

## ZUPA (do wyboru):

- (28zł) Barszcz czerwony / borowiki / raviollini
- (31zł) Krem grzybowy / pasta fresca
- (29zł) Krem z dyni / curry / gruszka

## PRZYSTAWKI (do wyboru przez Gości lub w środek stołu) :

- (42 zł) Matjas holenderski / pieczony ziemniak / kwaśna śmietana / jabłko / koper
- (48 zł) Bliny gryczane / łosoś szkocki wędzony / kawior z troci / kwaśna śmietana
- (29 zł) Pierogi z kapustą i grzybami / cebulka
- (29 zł) Pierogi z mięsem / boczek / cebula

## DANIA GŁÓWNE (do wyboru) :

- (73 zł) Sandacz z borowikami / kremowy sos / ziemniak pieczony / warzywa korzenne
- (69 zł) Troć fiordowa / krem z białej trufli / brokuł / kalafior / ziemniaki Amandine
- (72 zł) Udko z kaczki Moulard / ziemniak gratin / burak pieczony z ziołami
- (71 zł) Tomahawk z Puławiaka / sos śliwkowy / ziemniak pieczony / duszona dynia / bakłażan
- (75zł) Risotto z borowikami / masło / biała trufla 75 zł

## DESERY:

- (30 zł) Brownie z białej czekolady / mak / ser / lemon curd
- (32 zł) Tiramisu pistacjowe / kruszonka pistacjowa / malina

Poniżej wysyłam ofertę win w różnych przedziałach cenowych. Proszę o wybór jednej z przedstawionych poniżej propozycji z win białych oraz czerwonych.

#### WINA BIAŁE

- LUGANA TREBBIANO DI LUGANA DOC /145 zł za butelkę
- Lub
- GAVI DI GAVI CORTESE, PIEMONTE DOCG /160 zł za butelkę

#### WINA CZERWONE

- CHIANTI CLASSICO ORO DEI SANI SANGIOVESE, CHIANTI DOCG /130 zł za butelkę
- Lub
- CORTEROSSO 1953 PRIMITIVO DI MANDURIA RISERVA, PUGULIA DOC /170 zł za butelkę