MENU PRZYSTAWKA+ ZUPA+DANIE+DESER

Zestaw I

Tatar z łososia, imbir, kapary, pieczywo
Krem z warzyw, groszek ptysiowy, kwaśna śmietana
Pieczeń wołowa, kluski śląskie, buraki z jabłkiem i zielonym pieprzem
Mus czekoladowy z wiśniówką, kruszonka

Zestaw II

Pieczony rostbef, maliny, miód, ocet balsamiczny
Zupa z soczewicy, pomidory, kolendra
Pieczony filet z sandacza, risotto rakowe, szpinak
Tarta z białą czekoladą, piana bezowa

Zestaw III

Pstrąg wędzony, konfitura z czerwonej cebuli, crème freiche, pieczywo
Krem z pieczonej marchwi, mleko kokosowe, imbir, natka
Papardelle z krewetkami, małże, chorizo, kolendra
Kawowa panna cotta, sos karmelowy

Zestaw IV

Tatar wołowy, pikle, majonez
Żur z białą kiełbasą i jajkiem gotowanym, świeży majeranek
Pieczone udo kacze, kluski ziemniaczane, modra kapusta, ciemny sos
Mus chałwowy z białą czekoladą i kruszonką

Zestaw V

Śledź w marynacie z czerwonego wina, cebula czerwona, crème freiche, pieczywo
Zupa tajska, szalotka, pomidory, oliwa ziołowa
Stek z miecznika, maślane puree z natką, kalafior
Karmelowe tiramisu, czekolada, kruszonka biszkoptowa

Zestaw VI (bezglutenowy)

Duszone w białym winie krewetki, pomidor cherry, kolendra
Krem z zielonych warzyw ,oliwa chilli, prażony słonecznik
Gołąbek z gęsi, kapusta włoska, młode ziemniaki, pieczona marchew, wędzona śliwka
Mini pavlova, świeże owoce

Zestaw VII (wegański)

Carpaccio z pieczonego buraka, sos balsamiczny, rukola, pistacje
Krem z pieczonego topinamburu, oliwa ziołowa, jarmuż
Pieczony bakłażan, wędzone tofu, dziki ryż, pomidor cherry, trybula
Naleśniki na mleku kokosowym, sos pomarańczowy, cointreau, sorbet

105 ZŁ
NETTO / OSOBA

WODA Z MIĘTĄ I LIMONKĄ DO KAŻDEGO ZESTAWU!

Hotel ibis Styles Grudziądz
ul. Piłsudskiego 18, 86-300 Grudziądz

Informacje: e-mail: H9609-DM@accor.com, H9609-SL@accor.com
tel. + 48 728 922 136, +48 668 427 114