

# Rejsowe menu lunchowe

## 1. Starter (jeden do wyboru)

Blok z foie gras z kaczki "fleur de sel" z sosem balsamicznym  
Łosoś marynowany w koperku z bukietem zieleniny  
Zupa krem z kalafiora z emulsją do kawy i mini grzankami  
Delikatna tarta ze ślimaków z grzybami

## 2. Danie główne (jedno do wyboru)

Tournedos z królika gotowane w musztardzie, podawane z warzywami sezonowymi  
Opiekany stek z łososia z ziemniakami  
Pilaw z duszonej piersi z kurczaka zagrodowego (a la gulasz) w białym sosie  
Zestaw sezonowych warzyw w bulionie

## 3. Ser lub deser (jeden do wyboru)

Duet serów sezonowych  
Ciasto St Honoré powrócił z polewą z pralin, ciastka macaroon i bitą śmietaną  
Profiterole z wanilii z gorącym sosem czekoladowym  
Chrupkie obwarzanki z gruszki

## 4. Kawa, herbata, soki, woda mineralna, wino (1 butelka na 2 osoby)

*\* - wszystkie potrawy są przygotowywane na miejscu przy użyciu **świeżych** i najwyższej jakości produktów.  
Właściciel zastrzega sobie prawo do zmian pozycji w menu, ze względu na sezonowe braki niektórych składników.*