

MENU SYLWESTROWE

Przystawka w stole

Chrupiące kalmary na sałatce z wakame
z avocado, oliwkami Kalamata, kaparami z sosem
Marry rose w cieście filo i Coulis cytrynowym

Kolacja serwowana

Zupa

Fakes z soczewicy z oliwą pietruszkową
i chipsem z batatów vege

Danie główne

Wolno pieczony udziec jagnięcy z sosem
miętowym na puree truflowym z grillowanymi
warzywami z pudrem z czarnych oliwek

Deser

Baklava pistacjowa z łożką lodów miętowych

22:00-23:45 Live cooking

tatar w trzech odsłonach
(wołowy, z tuńczyka, z łososia)

00:10 Niespodzianka kulinarna

Welcome drink,

Kawa, herbata

Woda z miętą i cytryną

Sok owocowy

Napoje gazowane: Pepsi/ Mirinda/ 7Up

Wino białe i czerwone

Piwo beczkowe

Wódka Maksym

Whisky: Ballantines, Grant's, Johnny Walker Red,

Jack Daniel's

Gin Seagram's

Rum Bacardi Carta Bianca/ Negra

Tequila

Martini Bianco/ Rosso/ Extra Dry

Bufet ciepły

Aromatyczny gulasz wołowy z wędzoną papryką

Dolmades

Mussaka

Souvlaki

Szaszłyki z serem halloumi i warzywami **vege**

Dorada pieczona z sosem cytrynowym

Pastitsio **vege**

Patates plaki

Ryż z szafranem

Fasolka szparagowa z oliwą paprykową i sezamem

Bufet zimny

Trufle z koziego sera w pistacjach

Dakos

Ciasteczka filo z nadzieniem

szpinakowo-serowym

Klasyczna sałatka grecka

Sałatka z makaronu orzo z łososiem i szpinakiem

Tartaletki nadziewane serem feta

Deska mięs z hotelowej wędzarni

Deska serów regionalnych z owocami i grissini

Ryby z hotelowej wędzarni

Sałatka z halloumi i cytrusami

Sałatka nicejska

Oliwy smakowe

(truflowa, paprykowa, czosnkowa, cytrynowa)

Pieczyno, foccacia, masła

(pietruszkowe, sardelowe, czosnkowe)

Sos tzatziki

Bufet słodki

Greckie ciasto pomarańczowe

Chałwa w chrupiącej tartaletce

z pudrem pistacjowym

Mini deserki

Ciasta z hotelowej cukierni