

--- SYLWESTER ---

2019

** Przystawki **

Bruschetta z pomidorami, czerwoną cebulą, serem mozzarella i domowym bazyliowym pesto.

18,-

Grillowana wątróbka drobiowa z sosem malinowym, podana z rucolą, roszponką z czerwoną cebulą, pieczoną papryką i truflowym vinegrettem.

25,-

Grillowane krewetki tygrysie z sosem maślanym z białym winem, czosnkiem, francuskim pieczywem i sałatką z rucoli i roszponki.

38,-

** Zupy **

Żurek z cebulą, kiełbasą czosnkiem i chrzanem.

20,-

Rustykalna zupa pomidorowa z koprem włoskim i selerem naciowym z domowym bazyliowym pesto.

24,-

Zupa cebulowa z rozmarynem, czosnkiem z białym winem i grzanką z parmezanem.

24,-

** Danie Główne **

Risotto z orzechami włoskimi, gruszką i serem Ricotta.

32,-

Konfitowana noga z kaczki z gratynowanymi ziemniakami, czerwoną kapustą z figami i sosem żurawinowym

51,-

Policzki wołowe z sosem z czerwonego wina i miętą, gratynowane ziemniaki, purée z marchewki z kminkiem i buraczono - malinowym purée.

51,-

Grillowany filet z sandacza z gratynowanymi ziemniakami oraz malinowo - buraczanym purée.

55,-

** Desery **

Suflet czekoladowy z lodami kokosowymi.

22,-

Tiramisu z mascarpone, delikatnym biszkoptem, Amaretto i kawą Illy.

22,-

Szarlotka Pani Magłosi podana z lodami kokosowymi.

22,-

Brasserie 27
— CAFÉ & RESTAURANT —

--- NEW YEARS EVE ---

2019

** Starter **

.....
Bruschetta with tomato, onion and basil salsa,
toasted with mozzarella cheese drizzled with basil pesto.

18,-

Grilled chicken livers served with raspberry sauce, a lamb's lettuce salad
with red onion, roasted red peppers and truffle - infused oil.

25,-

Pan-fried tiger prawns with white wine - garlic butter sauce,
French bread and side lamb's lettuce salad.

38,-

** Soup **

.....
Rye soup with onion, sausage, garlic and horseradish.

20,-

Rustic tomato soup with fennel & celery drizzled with a homemade basil pesto.

24,-

Onion soup with rosemary, garlic & white wine served with Parmesan cheese toast.

24,-

** Main Course **

.....
Walnut-pear risotto with ricotta cheese.

32,-

Confit leg of duck, dauphinoise potatoes, red cabbage with figs, cranberry coulis.

51,-

Slow cooked beef cheeks with red wine mint sauce, dauphinoise potatoes,
carrot purée with cumin and beetroot and raspberry purée.

51,-

Grilled fillet of pike perch with raspberry and beetroot
purée and dauphinoise potatoes.

55,-

** Desserts **

.....
Dark chocolate soufflé with homemade coconut ice cream.

22,-

Tiramisu with mascarpone Illy coffee and Amaretto.

22,-

Pani Małgosia apple pie served with homemade coconut ice cream.

22,-