



Zestaw I

170 pln / osobę

- Crostini z marynowanym śledziem w trzech smakach - delikatny śledź w kremowej śmietanie, orzeźwiającej pomarańczy z koprem włoskim oraz słodko - kwaśnej brzoskwini z żurawiną
- Barszcz czerwony z tortellini nadziewanymi grzybami - klasyczny barszcz na aromatycznym wywarze, podany z ręcznie robionymi pierożkami z leśnych grzybów
- Smażony karp z purée cytrynowym, czerwoną kapustą i boczniakami - tradycyjna ryba w eleganckim wydaniu, z nutą cytryny i słodyczą duszonej kapusty
- Świąteczny sernik z kandyzowaną pomarańczą - kremowy, puszysty sernik o cytrusowej nucie, idealny finał świątecznego posiłku
- Kieliszek wina domu z Toskanii do dania głównego, karaflowana woda



CORLEONE



Zestaw 2

185 pln / osobę

- Zapiekane roladki z bakłazana z serem provolone i scamorza - włoska inspiracja, delikatny bakłazan w roli głównej, na aromatycznym sosie pomidorowym
- Zupa grzybowa z leśnych grzybów z kluseczkami - bogata w aromaty lasu, kremowa i rozgrzewająca
- Kurczak Supreme z purée truflowym, chipsami warzywnymi i sosem portobello - soczysty filet w wyrafinowanym wydaniu z ziemniaczanym purée o truflowym aromacie
- Strudel z makiem i bakaliami w sosie karmelowym - słodka klasyka świąt z nutą ciepłego karmelu
- Kieliszek wina domu z Toskanii do dania głównego, karafowana woda



Zestaw 3

195 pln / osobę

Kompozycja inspirowana elegancją i subtelnością smaków - od morskich akcentów po aromatyczne owoce.

- Tatar z tuńczyka z awokado, majonezem wasabi i pudrem z czarnych oliwek - świeży, delikatny, z lekko pikantną nutą
- Krem z białych warzyw z chipsami warzywnymi i grzankami - aksamitna zupa o delikatnym, słodkawym smaku korzeni
- Pierś z kaczki w sosie pomarańczowym, z babką ziemniaczaną i szpinakiem - klasyczne połączenie soczystej kaczki z cytrusowym akcentem
- Tarta gruszkowa z migdałami, rumem z sosem waniliowym
- Kieliszek wina domu z Toskanii do dania głównego, karafowana woda



CORLEONE



Zestaw 4

195 pln / osobę

Zestaw inspirowany świeżością morza i owoców - lekki, aromatyczny i elegancki.

- Marynowany łosoś z koprem włoskim, cytrusami i czerwonym pieprzem - delikatny, orzeźwiający początek uczyty
- Zupa krewetkowa z tortellini z dorszem - kremowa, aromatyczna zupa o morskim charakterze
- Filet z pstrąga w migdałach z purée groszkowym i sosem puttanesca - idealne połączenie ryby, orzechowej chrupkości i intensywnego sosu
- Strudel z prażonymi jabłkami i bakaliami z lodami waniliowymi i karmelem - klasyczny deser w świątecznym wydaniu, pełen ciepłych przypraw i słodczy
- Kieliszek wina domu z Toskanii do dania głównego, karafowana woda