

Menu Sylwester 2017

Przystawki

- Przegrzebki z topinamburem, salsą z granatu i sosem szampańskim.
- Smażone krewetki z botargą, gremolată cytrynową, pokchoi, groszkiem cukrowym i papryką.
- Wołowina tataki z salsą z ogórka, sezamem, kolendrą i majonezem wasabi.
- Carpaccio z buraka z płatkami migdałów, pomarańczą i roszponką.
- Parfait z foie gras, czarna truflą i galaretka z czarnej porzeczki.

Zupy

- Orientalna zupa cytrynowa z kurczakiem w cieście wonton.
- Bisque krabowy z ravioli z mięsem kraba.
- Francuska zupa cebulowa z grzanką z serem gruyère.

Dania Główne

- Dorsz z jajkiem poche z kawiozem i sosem z szyjek rakowych.
- Biodrówka jagnięca z puree z selera, fondantem z batata, musem z zielonego groszku i chipsami z selera.
- Risotto z burakiem z arancini z koziego sera i balsamico.
- Halibut na risotto z tuszem z kałamarnicy z sosem miętowym i pieczonymi pomidorkami cherry.
- Stek z polędwicy wołowej z gratin ziemniaczano-ziolowym, młodym szpinakiem, groszkiem, szalotką i sosem truflowym.

Desery

- Panna cotta truskawkowa z galaretką z szampana.
- Mus z białej czekolady z tequilą, żelem pomarańczowym i startą czekoladą.
- Tarta pomarańczowa na cieście migdałowym z żelem z grzanego wina.

Kolacja Sylwestrowa odbędzie się 31.12.2017, od godz. 18:00.
Sylwestrowe menu składa się z przystawki, zupy, dania głównego, deseru i kieliszka szampana.

Koszt: 250 zł/os. + 12,5% serwisu kelnerskiego
Kontakt: tel. 22 828 99 11 / info@restauracjaakademia.pl

AKADEMIA
RESTAURACJA