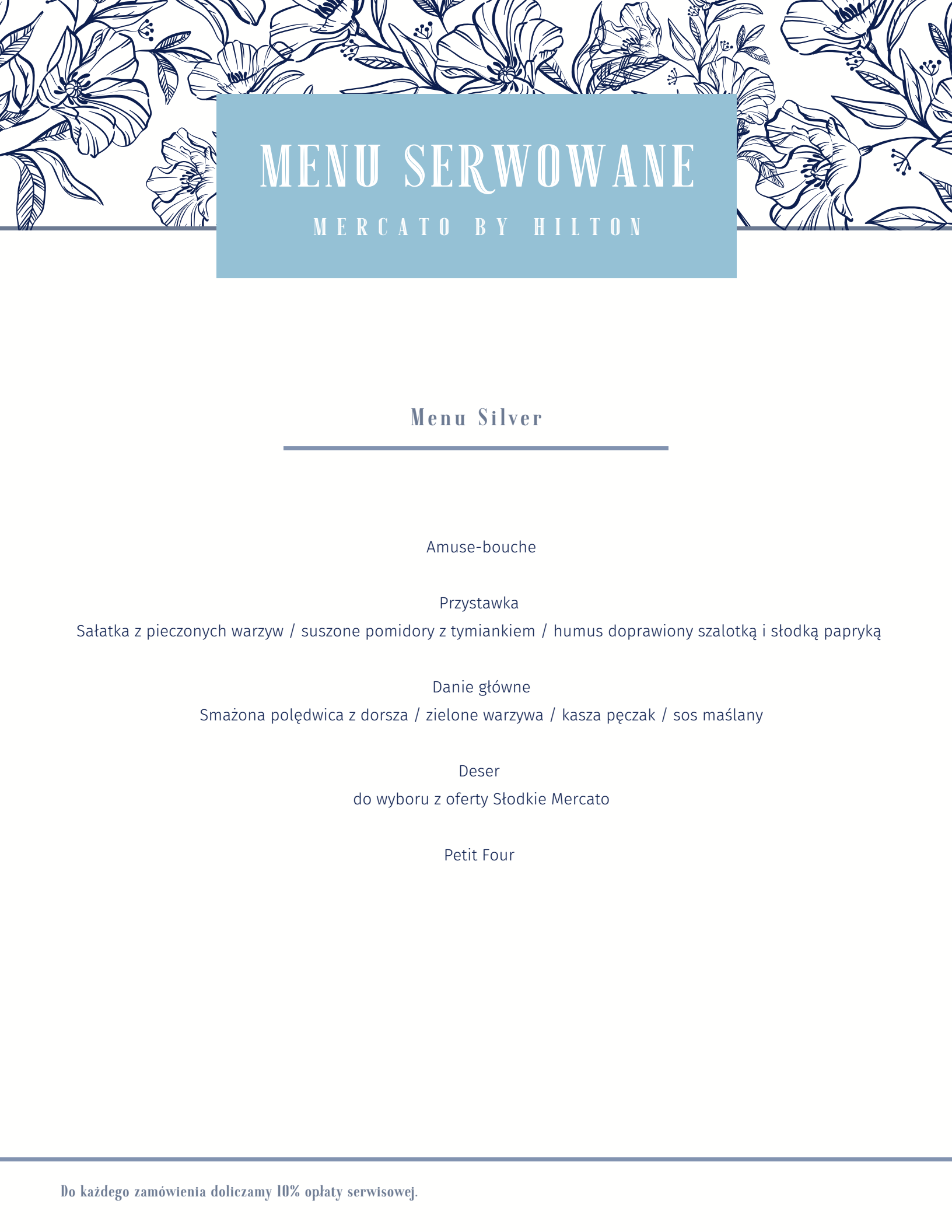


A decorative background featuring a repeating pattern of stylized flowers and leaves in a dark blue line-art style.

MENU SERWOWANE

M E R C A T O B Y H I L T O N

Menu Silver

Amuse-bouche

Przystawka

Sałatka z pieczonych warzyw / suszone pomidory z tymiankiem / humus doprawiony szalotką i słodką papryką

Danie główne

Smażona polędwica z dorsza / zielone warzywa / kasza pęczak / sos maślany

Deser

do wyboru z oferty Słodkie Mercato

Petit Four



Menu Gold

Amuse-bouche

Zupa

Rosół wołowo-drobiowy / warzywa / pierożek mięsny

Przystawka

Marynowana polędwica wołowa / piklowane grzyby shimeji w zalewie słodko kwaśnej / dojrzewający ser / oliwa

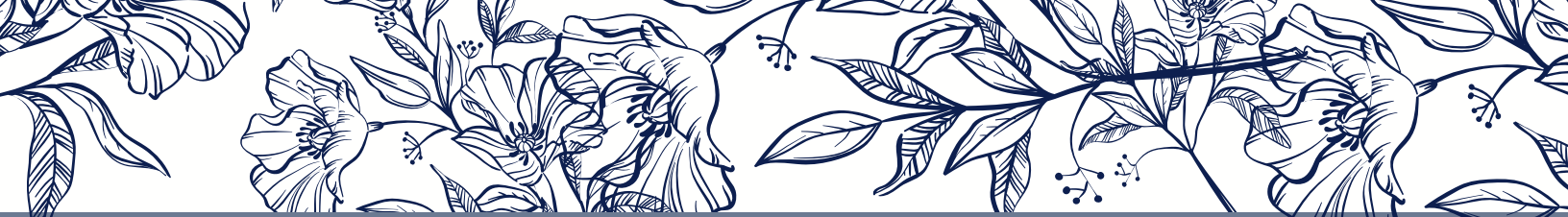
Danie główne

Pieczony łosoś jurajski / dziki brokuł / risotto limonkowe / ser emilgrana / sos curry

Deser

do wyboru z oferty Słodkie Mercato

Petit Four



Menu Platinum

Amuse-bouche

Przystawka

Pierozki z ciasta makaronowego z borowikiem i podgrzybkiem / sos maślany z pieprznikiem jadalnym / puder z czarnej kurki / chips z cebuli i boczniaka królewskiego

Zupa

Consommé kacze / sok z marchwi / pierożek mięsny / wędzona śmietana

Intermezzo

Marakuja / espuma jabłkowa

Ryba

Smażona polędwica halibuta / purée z kalafiora / palone masło / marynowany kalafior / makaron linguine / veloute rakowy

Mięso

Wolno pieczony schab Duroc / smażona kapusta włoska z koprem i szalotką / fondant ziemniaczany z tymiankiem / marynowana śliwka / sos z fermentowanym czosnkiem

Pre – desert

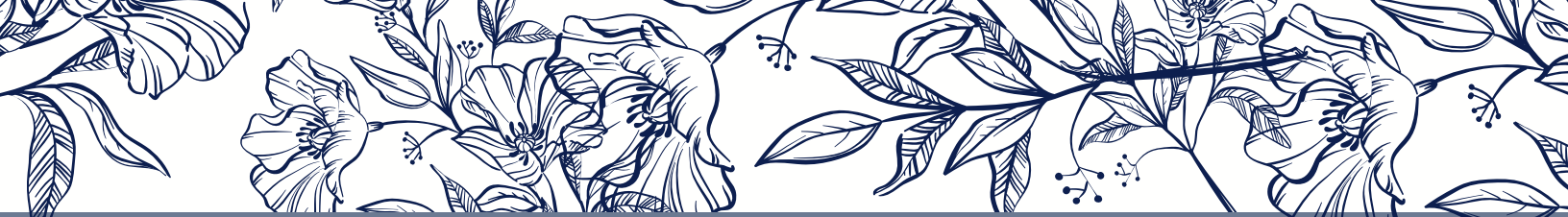
Sorbet malina / granita limonkowa

Deser

do wyboru z oferty Słodkie Mercato

Petit Four

Gorzka czekolada / ciastko / rum
Galaretki / lawenda / grejpfrut



Menu Diamond

Amuse-bouche

Kawior z jesiotra

Przystawka zimna

Tatar z serioli / awokado / szalotka / koperek / Crème fraîche / kawior z pstrąga

Przystawka ciepła

Purée topinambur / czekolada / kawa / makaron fregola / trufla / chips z cebuli

Zupa

Bisque z homara / łosoś / marynowane pomidorki koktajlowe / kwaśna śmietana / seler naciowy

Intermezzo

Marakuja / espuma jabłkowa

Ryba

Smażony filet turbota / purée pietruszkowe / marynowana rzodkiew arbuzowa / salsa verde /
sos z marchwii Jacqueline / świeże szparagi

Mięso

Żebro wołowe confitowane / ziemniaki pieczone w ognisku / szalotka / szczypiorek / espuma ziemniaczana / oliwa truflowa

Pre – desert

Sorbet malina / granita limonkowa

Deser

do wyboru z oferty Słodkie Mercato

Petit Four

Gorzka czekolada / ciastko / rum

Galaretka / lawenda / grejpfrut



Menu wegetariańskie

Amuse-bouche

Ciastko / awokado / marakuja

Przystawka

Salatka z pieczonych warzyw / suszone pomidory z tymiankiem / hummus doprawiony szalotką i słodką papryką

Zupa

Krem z czerwonej cebuli / crème fraîche / palony por / chips z cebuli

I Danie Główne

Pierogi z ricottą, orzechami i szczypiorkiem / sos na miodzie z rodzynkami / Burbon

II Danie Główne

Pieczony bakłażan z ziołami / rukiew wodna / rzodkiew arbuzowa / sos z palonych warzyw korzennych

Pre – desert

Sorbet malina / granita limonkowa

Deser

do wyboru z oferty Słodkie Mercato

Petit Four

Gorzka czekolada / ciastko / rum

Galaretki / lawenda / grejpfrut