

Chianti El Popo
Opasty Tom Forteca

KRĘGLICCY
restauracje i catering

w Arkadach Kubickiego
Meltemi Santorini

Est. 1989

Adam Greczan, Magdalena Pieniążkiewicz
Kręglliccy – Restauracje i Catering
ARKADY KUBICKIEGO NA ZAMKU
KRÓLEWSKIM
tel. 22 355 56 85, kom. 607 577 411
arkady@kregliccy.pl

MENU

Zimne przekąski:

- Marynowane pieczone buraki na sałacie frisse, z grillowanymi grzybami leśnymi
- Paszтет z borowików z kremem tymiankowym i oscypkiem
- Sałata z ziemniaków, z sezonowaną kaczką, czerwoną cebulą konserwową, szczypiorkiem, musztardą Dijon i młotkowanym pieprzem
- Zielone sałaty z kozim serem, grzankami jałowcowymi, karmelizowanymi śliwkami i rukwią wodną
- Paszтет z dzika z konfiturą z czerwonej cebuli z musztardowcem
- Plastry udźca jagnięcego z żurawiną błotną, na kremie z selera
- Patè z wątróbek drobiowych z porto, grzankami z chałki i winogronami marynowanymi w brandy
- Puszysty mus z wędzonego pstrąga z serkiem śmietankowym i selerem naciowym
- Łosoś sezonowany w wódce, soli morskiej i koperku z salsą z kalarepy, rzodkiewki i trybuli
- Bułeczki koktajlowe, chleb razowy

Dania gorące:

- Plastry pieczonej cukinii z konfiturą z pomidorów, zapieczone z kozim serem z gospodarstwa Żeby Kózka
- Pieczony sandacz z dynią, grzybami leśnymi, lubczykiem i palonym masłem
- Duszone policzki wołowe z grillowanymi patisonami, topinamburem i tymiankiem
- Czarna soczewica z jesiennymi warzywami i palonym masłem z jałowcem
- Pieczony udziec z kurczaka w kremowym sosie porto i kindziukiem
- Kasza pęczak z grzybami leśnymi, pieczoną szalotką i tymiankiem
- Małe, gotowane ziemniaki z koperkiem i masłem
- Karmelizowane marchewki, pietruszki i kalafiorzy romanesco w cukrze muskavado z szałwią i olejem lnianym



Chianti El Popo
Opasty Tom Forteca

KREGLICCY
restauracje i catering

w Arkadach Kubickiego
Meltemi Santorini

Est. 1989

Desery:

- Mus chałwowy z coulis malinowym
- Tarta ze śliwkami i kruszonką
- Ciasto czekoladowe z karmelem i solą morską
- Sernik z białą czekoladą pieczony w kąpeli wodnej na piernikowym spodzie
- Rozmarynowy crème brulle
- Mini ptysie z musem marakujowym
- Kruszona beza z musem jeżynowym, bratkami i pistacją

Napoje (nielimitowane spożycie w godz. przyjęcia):

- Tłoczone soki owocowe (jabłko, gruszka, rabarbar)
- Woda gazowana i niegazowana
- Napoje gazowane (coca cola, coca cola zero, sprite, tonic)
- Soki owocowe (pomarańcz, grejpfrut)
- Kawa Vergnano
- Wybór herbat Dilmah

Alkohol (nielimitowane spożycie w godz. przyjęcia):

- wino białe Selva Volpina Pinot Grigio' 18 I.G.T. Umbria, Włochy
- wino czerwone Selva Volpina Merlot'18 I.G.T. Umbria, Włochy
- wódka J.A. Baczewski