



**NIFTY no 20
CHRISTMAS**

MENU ŚWIĄTECZNE SERWOWANE

MENU I 99 PLN / OS.

PRZYSTAWKA

Tatar ze śledzia bałtyckiego / burak /
jabłko / pestki dyni

DANIE GŁÓWNE

do wyboru na miejscu

Pieczona pierś z kurczaka / ziemniaki Hasselback / grzyby
/ szpinak

lub

Cappellacci borowikowe / sos porowo-serowy / szpinak /
Grana Padano

DESER

do wyboru na miejscu

Crème brûlée / piernik / śliwka

lub

Mus serowy / imbir / krem cytrynowy

MENU II 119 PLN / OS.

PRZYSTAWKA

Brioche z glazurowanym burakiem / figa / konfitura z cebuli / roszponka

DANIE GŁÓWNE

do wyboru na miejscu

Kaczka confit / pyza / konfitura z modrej kapusty / żurawina

lub

Dorsz / fasola / chorizo / pomidor / kapary

DESER

do wyboru na miejscu

Mus czekoladowy / churros / wiśnie / orzech laskowy

lub

Ptyś / Chantilly / coulis z owoców leśnych

NIFTY^{NO. 20}
KITCHEN BAR CAFE

MENU ŚWIĄTECZNE SERWOWANE

MENU III 129 PLN / OS.

PRZYSTAWKA

Tatar z łososia / piklowane ogórki / aioli sojowe

ZUPA

Zupa grzybowa / crème fraiche / domowe kluski

DANIE GŁÓWNE do wyboru na miejscu

Mintaj / potrawka z zielonych warzyw / emulsja z szafranu
lub

Policzki wieprzowe w cydrze / jarmuż / dynia

DESER do wyboru na miejscu

Crème brûlée / piernik / śliwka

lub

Mus serowy / imbir / krem cytrynowy

MENU IV 159 PLN / OS.

PRZYSTAWKI czekające w stole

łosoś marynowany z brandy / podplomyki / aioli chrzanowe

Pieczony rostbef / majonez truflowy / rukola / grzyby

ZUPA do wyboru na miejscu

Barszcz z uszkami / suszone jabłko / majeranek

lub

Zupa rybna bouillabaisse / rouille / grzanka

DANIE GŁÓWNE do wyboru na miejscu

Sandacz / sos z rodzynek / kapary / glazurowana marchew / ziemniak

lub

Kaczka confit / pyza / konfitura z modrej kapusty / żurawina

DESER do wyboru na miejscu

Sernik z wiśniami / włoska beza / coulis owocowe

lub

Piernik / sos karmelowy / glazurowana śliwka

NIFTY^{NO.} 20
KITCHEN BAR CAFE

MENU ŚWIĄTECZNE BUFETOWE 4H

MENU I 119 PLN / OS.

ZUPA – 1 porcja / os.

Zupa grzybowa z grzankami rozmarynowymi

DANIA GŁÓWNE – 2 porcje / os.

Smażone filety z karpia królewskiego
z sosem grzybowym

Pierogi z kapustą i grzybami

Karkówka wieprzowa duszona
w sosie chrzanowym

Pieczone ziemniaki

Kapusta z grzybami

Pyzy

Gratin z kalafiora

DESERY – 1 porcja / os.

Piernik z sosem karmelowym

Makowiec z rodzynkami

ZIMNY BUFET – 2 porcje / os.

Śledź / marynowane jabłko / kwaśna śmietana Carpaccio z
buraka / rukola / kozi ser / orzechy

Kurczak z grzybami / majonez porowy

MENU ŚWIĄTECZNE BUFETOWE 4H

MENU II 149 PLN / OS.

ZUPA – 1 porcja / os.

Zupa grzybowa z grzankami rozmarynowymi
Barszcz czerwony z uszkami

DANIA GŁÓWNE – 2 porcje / os.

Dorsz w kremowym sosie
z suszonych pomidorów
Wieprzowina pieczona w sosie
z gorczycą i ziołami
Krokiety z kapustą i grzybami
Kaczka confit / sos korzenny
Gnocchi
Konfitura z modrej kapusty
Pieczone ziemniaki
Warzywa gotowane na parze
z palonym masłem / panko

DESERY – 1,5 porcji / os.

Piernik z sosem karmelowym
Mus czekoladowy z wiśnią
Crème brûlée

ZIMNY BUFET – 3 porcje / os.

Rillettes z wędzonych ryb / sos jogurtowo-ziołowy
Grzanka z szarpaną wieprzowiną / aioli chrzanowe
Południczki wieprzowe pieczone w miodzie nadziewane
suszoną śliwką
Mus grzybowy z piklami / vol au vent

NIFTY NO. 20
KITCHEN BAR CAFE

MENU ŚWIĄTECZNE BUFETOWE 4H

MENU III 199 PLN / OS.

ZUPA – 1,5 porcji / os.

Zupa rybna bouillabaisse / rouille / grzanki
Zupa grzybowa / crème fraiche / domowe kluski

DANIA GŁÓWNE – 2 porcje / os.

Kaczka confit / żurawina / pomarańcze
Dorsz / chorizo / pomidory / kapary
Schab z sosie piwno-piernikowym / seler /
rozmaryn

Cappellacci borowikowe / sos porowo-serowy /
szpinak / Grana Padano

Gnocchi

Konfitura z modrej kapusty

Pieczone bataty / suszony pomidor / chili /
kolendra

Glazurowana marchewka / miód / sezam

DESERY – 1,5 porcji / os.

Mini ptysie / chantilly, owoce

Mus czekoladowy z wiśnią

Crème brûlée / piernik / śliwka

ZIMNY BUFET – 3 porcje / os.

Rolada z koziego sera / chałka / figa / marynowana cebula

Mini pyzy / szarpana wieprzowina / borowik

Sałatka z pieczonych warzyw / tymianek / miód / śliwka

Łosoś wędzony / serek / kawior / pieczywo / ogórek

Sałaty / gorgonzola / gruszka / orzechy

NIFTY NO. 20
KITCHEN BAR CAFE

PAKIETY NAPOJÓW

	PAKIET BASIC	PAKIET PLUS	PAKIET FULL
SOKI OWOCOWE	X	X	X
WODA	X	X	X
NAPOJE GAZOWANE	X	X	X
KAWA / HERBATA	X	X	X
PIWO CARLSBERG	X	X	X
WINO BIAŁE / CZERWONE	X	X	X
WÓDKA WYBOROWA		X	X
GIN BEEFEATHER		X	X
WHISKY FAMOUS GROUSE			X
WINO MUSUJĄCE			X
RUM FLOR DE CANA			X
APEROL APERITIVO			X
CENA 5H	87 PLN / os.	119 PLN / os.	149 PLN / os.
DODATKOWE GODZINY	25 PLN / os. / h	30 PLN / os. / h	40 PLN / os. / h

NIFTY NO. 20
KITCHEN BAR CAFE

Ceny zawierają VAT