



ancora restaurant

Chef Adam Chrzęstowski

Przykładowe menu dla grup do 30 osób.

[Restauracja Ancora może zrealizować indywidualne menu, po wcześniejszym indywidualnym uzgodnieniu.]

Menu I

Zakąska zimna - Cold appetizer

Rilette z wędzonego pstrąga z kawiozem podane na chrzanowym musie i pumperniku
Rilette of smoked trout with caviar served on horseradish mouse and pumpernickel bread

Zakąska gorąca - Warm appetizer

Żytnie bliny z potrawką z leśnych grzybów, szpinakiem i jajkiem w koszulce
Rye pancake with forest mushroom stew, spinach and poached egg

Danie główne - Main course

Eskaloplki z cielęciny z szałwiowym masłem podane z warzywami i opiekany ziemniakami
Veal escallops with sage flavored butter served with vegetables and roasted potatoes

Lub - or

Filet z lucjana cesarskiego z masłano cytrynowym sosem, podany z ziemniakami puree i warzywami
Emperor red snapper filet with lemon butter sauce, puree potatoes and vegetables

Deser - Sweet

Pieczone czekoladowe ciastko z duszą podane z malinowym sorbetem
Baked chocolate pudding with raspberry sorbet

Cena menu 124 pln / osobę
Price of menu 124 pln / person

Menu II

Zakąska zimna - Cold appetizer

Płatki marynowanego tuńczyka podane na sałatce z rukoli z musem z czerwonej papryki
Flakes of marinated tuna served on rocket and red bell pepper mouse

Zupa - Soup

Krem z zielonego groszku z karmelizowanymi kurkami i przepiórczym jajkiem
Cream of green peas with caramelized chanterelles and quail egg

Danie główne - Main course

Filet z sandacza pieczony pod ziołowym chrustem, podany z czarnym makaronem i warzywami
Pike perch filet baked under herb flavored crust, served with black noodles and vegetables

Lub - or

Polędwiczki wieprzowe pieczone w dojrzewającej szynce, podane na sałatce z buraczków i ziemniaczanym puree
Pork tenderloin baked in cured ham served with beetroot salad and potato puree

Deser - Sweet

Puszysty sernik z lodami waniliowymi
Fluffy cheesecake with vanilla ice cream

Cena menu 114 pln / osobę
Price of menu 114pln / person

Menu III

Zakąska zimna - Cold appetizer

Sałata z warzyw z rusztu z karmelizowanymi orzechami i serem Tete de Moine AOC
Grilled vegetables salad with caramelized nuts and Tete de Moine AOC cheese

Danie główne - Main course

Filet z halibuta z sosem z kurek podany z ziemniakami puree i warzywami
Halibut filet served on chanterelles sauce served with potato puree and vegetables

Lub - or

Pieczona z szałwią i górskim serem pierś perliczki podana z ziemniakami po polsku i warzywami
Baked with sage and highlanders cheese guinea fowl breast, served with polish style potatoes and vegetables

Deser - Sweet

Tarta z białej czekolady z brzoskwiniami i sorbetem
White chocolate tart with peaches served with sorbet

Cena menu 96 pln / osobę
Price of menu 96 pln / person

Pakiet napoi bezalkoholowych (kawa, herbata, woda, soki) – 20 pln / osobę
Package of soft drinks (coffee, tea, water, juices) – 20pln / person

Ceny zawierają podatek VAT. Dietyczne potrzeby zostaną uwzględnione po wcześniejszym zgłoszeniu.
All prices are inclusive of VAT. Dietary requirements can be accommodated.

Ancora Restaurant, ul. Dominikańska 3, Kraków phone +48 12 357 33 55, restauracja@ancora-restaurant.com
www.ancora-restaurant.com