

Roof Top

ŚLIWKA **W** KOMPOT

SYLWESTER NA NAJWYŻSZYM POZIOMIE GDANSKA

REZERWACJE:

sylwester.gdansk@wkompot.pl

☎ 453 268 253

WELCOME DRINK

PORN STAR MARTINI
LUB
WHISKY SOUR

PLATER PRZEKĄSEK

WŁOSKIE SERY I WĘDLINY

wyselekcjonowane włoskie smaki dla miłośników klasycznej elegancji na talerzu

TATAR NA CHRUPIĄCYM CIEŚCIE FILO W TRZECH ODSŁONACH:
TATAR Z ŁOSOSIA Z POREM, SEZEMEM I CHILI - aromatyczna a la

orientu w każdym kąsku

TATAR Z POMIDORA Z AWOKADO, KOŁENDRĄ I CZOSNKIEM -

świeżość w pełni

TATAR ZE ŚLEDZIA MARYNOWANEGO W OCCIE Z SUSZONYM

POMIDOREM, CZARNYMI OLIWKAMI I KOŁENDRĄ

WOLNO PIECZONA KARKÓWKA W ZIOLACH I CZOSNKU

miękka i aromatyczna, rozrywa się w ustach

CROISSANT Z MUSEM Z CIECIERZYCY ORAZ MARYNOWANYM TOFU

W SOSIE SOJOWYM Z SEZEMEM, CZOSNKIEM I KOŁENDRĄ

lekko orientalne, wegańskie doświadczenie kulinarne

KREWETKI W PANKO Z CHUTNEY MANGO I ZIELONYM PIEPRZEM

chrupiące i pełne słodko - pikantnych akcentów

KIELISZEK SZAMPANA MOÛT & CHANDON

MUSUJĄCY TOAST W WIELKIM STYLU, O POŁNOCY I

*przystawki podawane są w formie zimnej

CENA 350 zł / osoba

OFERTA MENU SYLWESTROWEGO

2024

ŚLIWKA **W** KOMPOT

W OFERCIE

✦ PRZYSTAWKI ✦ DANIA GŁÓWNE *do wyboru*

✦ DESKA PRZEKĄSEK LUB ✦ DESER *do wyboru*

✦ KIELISZEK PROSECCO

299 zł / osoba

31 GRUDNIA | START 20:00

REZERWACJE

sylwester.gdansk@wkompot.pl

453 268 253

ŚLIWKA **W** KOMPOT

PRZYSTAWKI

CHRUPIĄCE CIASTO FILO

NADZIANE PIKANTNĄ SALSĄ KREWETKOWĄ

PASZTET Z DZIKA

NA PUMPERNIKLU Z DODATKIEM MUSU Z KARMELOWANYCH JABŁEK

TATAR WOŁOWY

NA PIECZYWIE WŁASNEGO WYPIEKU Z DODATKIEM PARMEZANU I RUKOLI

DANIA GŁÓWNE

+ POLICZKI WOŁOWE

DUSZONE W SOSIE WŁASNYM, PURE ZIEMNIACZANE Z DODATKIEM MUSZTARDY FRANCUSKIEJ, GLAZUROWANE BURAKI W MIODZIE

+ PIERŚ Z KACZKI SOUS VIDE

KREMOWE PURE Z TOPINAMBURU, PIECZONA MARCHEW W ZIOLACH W

TOWARZYSTWIE KARMELOWANEJ DYMKI, SOS DEMI GLACE

+ CONFITOWANY FILET Z DORSZA

GRATINA ZIEMNIACZANA Z CZOSNKIEM I ZIOLAMI, PIECZONE POMIDORKI

KOKTAJLOWE W OLIWIE CZOSNKOWEJ Z DODATKIEM CZARNEGO PIEPRZU I

SZCZYPIORUKU, KREMOWY SOS GOTOWANY NA BULIONIE Z HOMARA, SZALOTKI Z

DODATKIEM ŚMIETANY I NATKI PIETRUSZKI

+ MAKARON PUCCHERI Z KREWETKAMI

AROMATYCZNY SOS POMIDOROWY Z DODATKIEM CZOSNKU, SZALOTKI, NATKI

PIETRUSZKI I ŚMIETANY, PODANY NA MUSIE Z BAZYLIOWEJ RICOTTY

DESERY

+ BEZA PAVLOVA

KONFITURA PORZECZKOWA, KREM NA BAZIE MASCARPONE, ŚWIEŻE OWOCE

+ KOKOSOWA PANNA COTTA

SOS MANGO-MARAKUJA, PIECZONE MIGDAŁY, CZEKOLADOWA ZIEMIA Z DODATKIEM

PISTACJI

DESKA PRZEKĄSEK

WŁOSKIE SERY I WĘDLINY

TATAR NA CHRUPIĄCYM CIEŚCIE FILO W TRZECH ODSŁONACH:

Z ŁOSOSIA Z DODATKIEM PORA, SEZAMU I CHILI

ZE ŚWIEŻEGO POMIDORA Z DODATKIEM AVOCADO, KOŁENDRY I CZOSNKU

ZE ŚLEDZIA MARYNOWANEGO W OCCIE Z SUSZONYMI POMIDORAMI, CZARNYMI

OLIWKAMI I KOŁENDRĄ

WOLNO PIECZONA KARKÓWKA W ZIOLACH I CZOSNKU

CROSSANT Z MUSEM Z CIECIERZYCY I MARYNOWANYM TOFU

W SOSIE SOJOWYM Z DODATKIEM SEZAMU, CZOSNKU I KOŁENDRY