

PRZEKĄSKI:

Zestaw antipasti do wina

Tradycyjna zimna płyta (mięsa pieczone, tymbaliki, marynaty itp.)

Ciasto naszego wypieku

PRZYSTAWKA:

Korzenna makrela z marynowaną czerwoną cebulką, pumpernikiem i pastą pietruszkową

*wino: Macabeo Bodegas Crin Roja, Castilla, Hiszpania*

KOLACJE SERWOWANE:

1. Udko faszerowane pâté z wątróbki kaczej, podane z risotto pomidorowym z kaparami

*wino: Riesling Nadrenia, winnice Louis Guntrum*

2. Marynowany rostbef wołowy z palonym masłem jałowcowym i rozmarynem  
podany z pieczonymi ziemniakami z gzikiem

*polecane wino: Cabernet Sauvignon Chile, Maule Valley, winnice Hugo Casanova Linaje*

DESER:

Mus czekoladowy z flambirowanym bananem

TOAST NOWOROCZNY NA TARASIE:

Cava Brut - hiszpańskie wino musujące, wytwarzane tradycyjną metodą szampańską

ALKOHOL (NA 2 OSOBY):

- 2 kieliszki wina (do przystawki i pierwszej kolacji)
- Butelka wina (do wyboru):

1. Macabeo *Hiszpania, Castilla, Bodegas Crin Roja*
2. Cabernet Sauvignon *Chile, Maule Valley, winnice Hugo Casanova - Linaje*
3. Merlot Reserve *Chile, Maule Valley, winnice Hugo Casanova - Antaño*

lub zamiennie butelka wódki (½ L - Żołądkowa Gorzka de Luxe)

NAPOJE :

- Kawa, herbata, szwedzki stół bez ograniczeń
- Soki: jabłkowy lub pomarańczowy 0,5 L /osoba

Cena zestawu: 260,00 zł/ os.

**Zapraszamy!**

Restauracja "Stare i nowe"  
ul. Chorzowska 7b, 40-101 Katowice, tel. 32 209 70 41  
restauracja@stareinowe.pl  
[www.stareinowe.pl](http://www.stareinowe.pl)