

## **Szanowni Goście!**

**W tym roku nareszcie będziemy mogli świętować Beaujolais Nouveau w naszej restauracji!!!!**

Jeżeli nie będą Państwo mogli uczcić tego dnia osobiście w Petit Paris, przygotowaliśmy również wariant wzięcia przystawek oraz wina na wynos.

Serdecznie zapraszamy!

Beaujolais Nouveau w Petit Paris

**18 -19 listopada 2021 godz 19:00 150pln/os.**

### **Przystawki**

Pasztet Petit Paris z sosem cumberland

Chrupiące roladki nem's faszerowane krewetkami koktajlowymi i warzywami,  
sos słodko-kwaśny

Tatar z marynowanego pstrąga, grejpfrut, szczypiorek, imbir, mus chrzanowy

Carpaccio z pieczonych buraków, ser kozi fromage, piklowana dynia, prażone  
pestki dyni,

Tradycyjny tatar z wołowiny

Tarta z kozim serem, świeżym szpinakiem i suszonymi pomidorami, podawana  
z sosem miodowo-musztardowym

Moules marinières

Vol au vent z ślimakami zapiekane po burgundzku

Ostrygi fine de claire nr2

### **Zupa**

Zupa cebulowa

## **Danie Główne**

Kulebiak z łososiem, podawany z sosem jogurtowo-lemonkowym i pieczonymi ziemniakami

Wolno pieczony policzek wołowy po burgundzku, marchewka, boczek wędzony, pieczarki, cebula perłowa

## **Ser**

Deska francuskich serów z owocami

## **Deser**

Crêpes Suzette

Profiteroles

Butelka wina Beaujolais Nouveau 750ml /parę woda mineralna ,kawa lub herbata

**LUB**

Na wynos 18 -19 listopada 2021 Menu/min. 2os.

Zamówienia na wynos zbieramy do 17 listopada - odbiór własny jedynie w restauracji!

**Przytawki na 1os.**

Pasztet Petit Paris z sosem cumberland 100g

Chrupiące roladki nem's faszerowane krewetkami koktajlowymi i warzywami,  
sos słodko-kwaśny 2 szt

Tatar z marynowanego pstrąga, grejpfrut, szczypiorek, imbir, mus chrzanowy  
80g

Tatar z pieczonych buraków, ser kozi fromage, piklowana dynia, prażone pestki  
dyni, 100g

Tradycyjny tatar z wołowiny 80g

Vol au vent z ślimakami zapiekane po burgundzku 2szt

Ostrygi fine de claire nr2 2szt

francuskich serów z owocami 100g

Butelka wina Beaujolais Nouveau 750ml

89 PLN /os