



HOTEL DANA

BUSINESS & CONFERENCE

Luxury Collection

★★★★



21 marca 2018

Światowe Kulinarne Wydarzenie

Goût de France

2000 kucharzy, restauracji, menu na 5 kontynentach

Tego dnia Szef kuchni hotelu DANA - Arkadiusz Kanecki dedykuje specjalną kartę menu z okazji francuskiego święta wiosny!

Aromatyczny i wysublimowany francuski kunszt kulinarny.

Świeży i niezwykle kuszący zapach dań przy akompaniamencie win dobranych przez Sommeliera Dominika Węsierskiego - Mistrza Polski Ziemi Zachodniej 2017, zbliży gości do francuskiej kuchni, w której najważniejszymi wartościami są: dzielenie się, wspólne celebrowanie chwili, dbałość o najwyższą jakość, a także szacunek dla środowiska.

HOTEL DANA BUSINESS & CONFERENCE

ul. Wyzwolenia 50, 71-500 Szczecin | + 48 91 820 77 00 | www.hoteldana.pl



Przystawka

Grillowane Małże św. Jakuba / purée z kalafiora
/ biała czekolada / pianka z wędzonki / kapary
/ chips z szynki dojrzewającej

 Domaine Lavantureux Chablis Premier Cru,
Bourgogne, Francja (150 ml)

32 zł

Zupa

Consommé Homarowe / grillowana krewetka
/ Pernod / masło Nantes / pomidor

21 zł

Danie Główne Rybne


Ballontine łososiowa / velouté rakowe
/ pieczona skorzonera / kawior

 Villebois Sancerre, Loire, Francja (150 ml)

59 zł

Danie Główne Mięsne

Assiette z przepiórki / żółty burak
/ słomiane rosti ziemniaczano-szpinakowe / smardze

 Chateau Croix de Rozues,
Bordeaux (Pomerol), Francja (150 ml)

59 zł

Deser


Wachlarz Francuskich Serów

 Pierre Dumontet, Sauternes, Francja (150 ml)

45 zł

Starter

Grilled scallop of St. Jakub / purée of cauliflower
/ white chocolate / smoked mousse / capers
/ chip with dry-cured ham

 Domaine Lavantureux Chablis Premier Cru,
Bourgogne, Francja (150 ml)

32 zł

Soup

Consommé of lobster / grilled shrimp
/ Pernod / Butter Nantes

21 zł

Fish Main Course


Salmon Ballontine / Crayfish velouté
/ roasted Scorzonera / caviar

 Villebois Sancerre, Loire, Francja (150 ml)

59 zł

Meat Main Course

Quail Assiette / yellow beetroot
/ spinach rosti / morels

 Chateau Croix de Rozues,
Bordeaux (Pomerol), Francja (150 ml)

59 zł

Dessert

Choice of French cheeses

 Pierre Dumontet, Sauternes, Francja (150 ml)

45 zł