



Propozycja wykwintnego menu w Komnacie Burgrabiego

Komnata znajduje się na pierwszym piętrze w kamienicy z XIII wieku. Odrestaurowane XVIII wieczne, oryginalne polichromie oddają atmosferę królewskiego Krakowa. W średniowieczu była ona zamieszkała przez Burgrabiego Zamku Wawelskiego sekretarza Jego Królewskiej Mości Michała Augustyna Howla i już wtedy dostosowana do uroczystych bankietów

Z uwagi na wyjątkowe wnętrze, chcielibyśmy, aby charakter uroczystości w Komnacie, miał niepowtarzalną oprawę i był starannie dopasowany do okoliczności.

Komnata otwarta jest w piątki i soboty od godziny 18.00. Przyjmujemy również rezerwacje na wyłączność na spotkania firmowe i przyjęcia prywatne do 30 osób.

MENU

Na powitanie aperitif według wcześniejszego zamówienia.

Louis Roederer Brut Premiere Champagne 390,00zł/but.

Moet & Chandon Brut Champagne 485,00zł/but.

Cava Brut Reserva 105,00 zł/but.

Prosecco 95,00zł/but.

Na stole:

Wiejskie pieczywo pszenne i razowe

- mus z wątróbek kurzych z koniakiem
- jajka przepiórcze z kawiozem
- wykwintny smalec według sekretnej receptury
- masło ziołowe

Przystawka:

Tatar z polskiego śledzia podany z jabłkiem i cebulą w śmietanie

Tatar z łososia z wędzonego łososia z kaparami i zielonym koprem

„Talerz aniołów” - staropolskie wędliny lisieckie zimnym dymem wędzone podane z brusznicą, chrzanem i marynowanymi górskimi rydzami

Przystawka na ciepło:

Wykwintne pierogi z grzybami i musem truflowym podane z płatkami prawdziwka zrumienionymi na maśle

Wyborne pierogi szlacheckie, tradycyjnie z grzybami i kapustą odsmażane na maśle z cebulką

Wędzony ser górski "oscypek" od Muliców z Ratułowa z rusztu podany z wędzonymi śliwami w alkoholu i żurawiną.

Zupa

Rosół dworski na dukatach (dla zdrowia) według receptury z Compendium Ferculorum 1682 roku podany z figatelami

Tradycyjny polski barszcz czerwony z pierożkami z jagnięciną

Krem z zielonych szparagów na winie z ziołowymi grzankami

Zupa grzybowa na gorczańskich prawdziwkach podana z łazankami

Danie główne

Przepiórka macerowana w koniaku i świeżych ziołach
podana na kaszy perłowej z rodzynkami

Filet z lina z patelni z sosem koperkowym na białym winie,
podany z szafranowym risotto i zielonymi szparagami

Gęś pieczona po polsku z majerankiem i jabłkami
podana z kopytkami odsmażanymi na maśle i burakami

Befszyk z polędwicy z zielonym pieprzem i masłem czosnkowym, podany z
prawdziwkami na maśle
i ziemniakami z pieca z tymiankiem

Na Państwa życzenie możemy przygotować jedno z dań płonących z naszego menu.

Deser:

Śliwy zapiekane z jabłkami na winie podane z ajerkoniakiem
Maliny zapiekane z kruszonką i sosem waniliowym
Nasza słynna szarlotka firmowa
Sernik krakowski z musem z leśnym owoców.

Na koniec poczęstujemy Gości naszą wspaniałą nalewką miętową.

Napoje - według uznania

Kawa Cellini, herbata Mhai Diva,
Woda mineralna Kinga Pienińska

Cena od osoby w zależności od wyboru dań od 230 - 250zł.

Do kolacji prosimy o wybór wina z naszej karty win
jednak jeśli mieliby Państwo specjalne życzenia
postaramy się je spełnić.

W piątki i soboty w Komnacie proponujemy pełne menu restauracji.