



Wigilijne
MENU





115 zł brutto od osoby

- przystawka lub zupa
- danie główne do wyboru
- deser do wyboru



Zupy

1 POZYCJA DO WYBORU:

- Barszcz czerwony z pieczonych buraczków z malinami

& domowy zakwas/majeranek/oliwa chrzanowa/kulebiak z kapustą i grzybami

- Zupa z kapeluszy borowikowych

& domowy makaron ręcznie krojony/oliwa porowa

- Zabelana zupa z karpia z grzankami ziołowo czosnkowymi

- Żur staropolski

& biała kiełbasa/jajko/suszone grzyby

Przystawki

1 POZYCJA DO WYBORU:

- Śledź holenderski w oleju rzepakowym z gorczycą, cebulą i korzennymi przyprawami
 - Terrina z wędzonego łososia i kraba z chrzanowym kremem, koprem i buraczkami
 - Carpaccio z krewetek
- ‡ mus z awokado/cytrusy/majonez miso
- Tatar z łososia szkockiego
- ‡ zielone jabłko/pory/mus wasabi/limonka/kompresowany ogórek
- Tatar wołowy
- ‡ domowe pikle/cebulka/majonez truflowy/emulsja z żółtka
- Chrupiące bułeczki
- ‡ chleb/masło

Danie główne



1 POZYCJA DO WYBORU:

- **Kaczka pieczona po polsku**
& kluski leniwe/buraczki z musztardą francuską
i brandy/sos porto

- **Beef Bourguignon**
& policzek wołowy/kremowe puree
ziemniaczano-trufłowe/warzywa w emulsji
maślanej/sos porto

- **Karp po warszawsku w ziołowym panku**
& kremowe puree ziemniaczano-trufłowe/
sos piwny/brokół w tempurze

- **Dorsz norweski**
puree kalafiorowe/sos borowikowy/kiszona
kapusta z szampanem

- **Perliczka wolno pieczona**
puree marchewkowe/zapiekanek selerowa/
sos porzeczkowy





Desery

1 POZYCJA DO WYBORU:

- Sernik z białą czekoladą
- Domowa szarlotka


& lody waniliowe

- Mini beza Pavlova

& krem amaretto/sos malinowy

- Tarta tatin z gruszkami

& lody karmel z solą





145 zł brutto od osoby

- przystawka
- zupa
- danie główne do wyboru
- deser do wyboru



Zupy



1 POZYCJA DO WYBORU:

- Barszcz czerwony z pieczonych buraczków z malinami

‡ domowy zakwas/majeranek/oliwa
chrzanowa/kulebiak z kapustą i grzybami

- Zupa borowikowa

‡ domowy makaron ręcznie krojony/oliwa
porowa

- Zabelana zupa z karpia z grzankami ziołowo-czosnkowymi

- Żur staropolski

‡ biała kiełbasa/jajko/suszone grzyby



Przystawki

1 POZYCJA DO WYBORU:

- Śledź litewski w oleju rzepakowym z gorczycą, cebulą i korzennymi przyprawami
- Terrina z wędzonego łososia i kraba z chrzanowym kremem, koprem i buraczkami
- Carpaccio z różowego śledzia & majonez sriracha/mus z pieczonych buraczków/pieczone ziemniaczki
- Tatar z łososia szkockiego & zielone jabłko/pory/mus wasabi/limonka/kompresowany ogórek
- Tatar wołowy & domowe pikle/cebulka/majonez truflowy/emulsja z żółtka
- Chrupiące bułeczki & chleb/masło

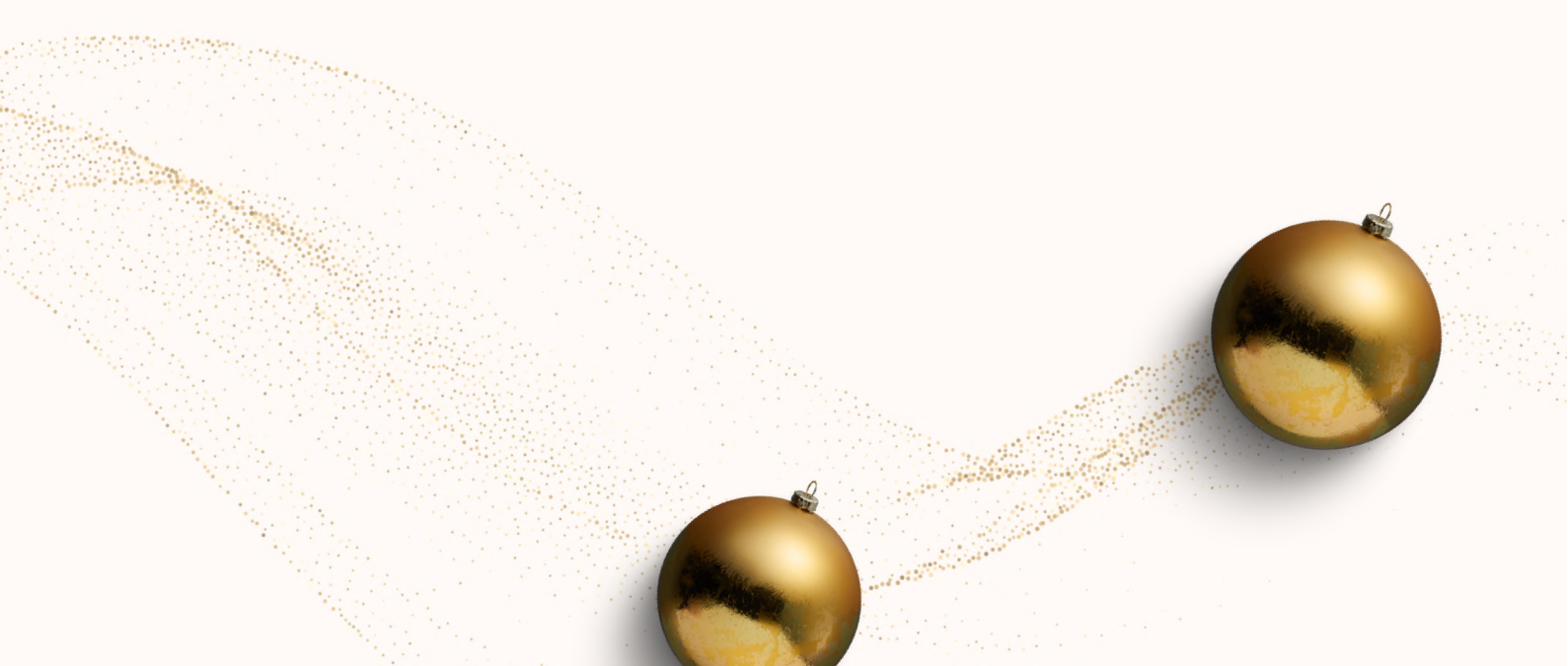
Danie główne

1 POZYCJA DO WYBORU:

- **Kaczka pieczona po polsku**
& kluski leniwe/buraczki z musztardą francuską i brandy/sos porto
- **Beef Bourguignon**
& policzek wołowy/kremowe puree ziemniaczano-trufłowe/warzywa w emulsji maślanej/sos porto
- **Karp po warszawsku w ziołowym panku**
& kremowe puree ziemniaczano-trufłowe/sos piwny/brokół w tempurze
- **Dorsz norweski**
puree kalafiorowe/sos borowikowy/kiszona kapusta z szampanem
- **Perliczka wolno pieczona**
puree marchewkowe/zapiekanek selerowa/sos porzeczkowy



Bufet deserowy

- Sernik z białą czekoladą
 - Domowa szarlotka
- & lody waniliowe
- Mini beza Pavlova
- & krem amaretto/sos malinowy
- Tarta tatin z gruszkami
- & lody karmel z solą
- 



230 zł brutto od osoby

- Menu serwowane



Zupy

1 POZYCJA DO WYBORU:

- Barszcz czerwony z pieczonych buraczków z malinami

& domowy zakwas/majeranek/oliwa
chrzanowa/kulebiak z kapustą i grzybami lub
uszka z kapustą

- Zupa borowikowa

& domowy makaron ręcznie krojony/oliwa
porowa

- Zabielana zupa z karpia z grzankami
ziołowo-czosnkowymi

- Żur staropolski

& biała kiełbasa/jajko/suszone grzyby

Przystawki



W STOLE:

- Śledź litewski w oleju rzepakowym z gorczycą, cebulą i korzennymi przyprawami
- Śledź po kaszubsku
- ‡ rodzynki/pomidory/cebula czerwona
- Carpaccio z łososia
- ‡ imbir marynowany/sos tataki/ kompresowany ogórek/kiszona rzodkiewka
- Pasztet świąteczny z dziczyzny
- ‡ chutney z gruszki
- Involtini z bakłażana
- ‡ mozzarella/anchois/sos pomidorowy
- Tatar wołowy
- ‡ domowe pikle/cebulka/majonez truflowy/emulsja z żółtka
- Pierożki z kapustą i grzybami
- ‡ okrasa z cebuli z natką pietruszki
- Sałatka cesar z kurczakiem
- ‡ sałata rzymska/grzanki czosnkowe/sos cesar/parmezan/ogórek
- Ćwikła z chrzanem



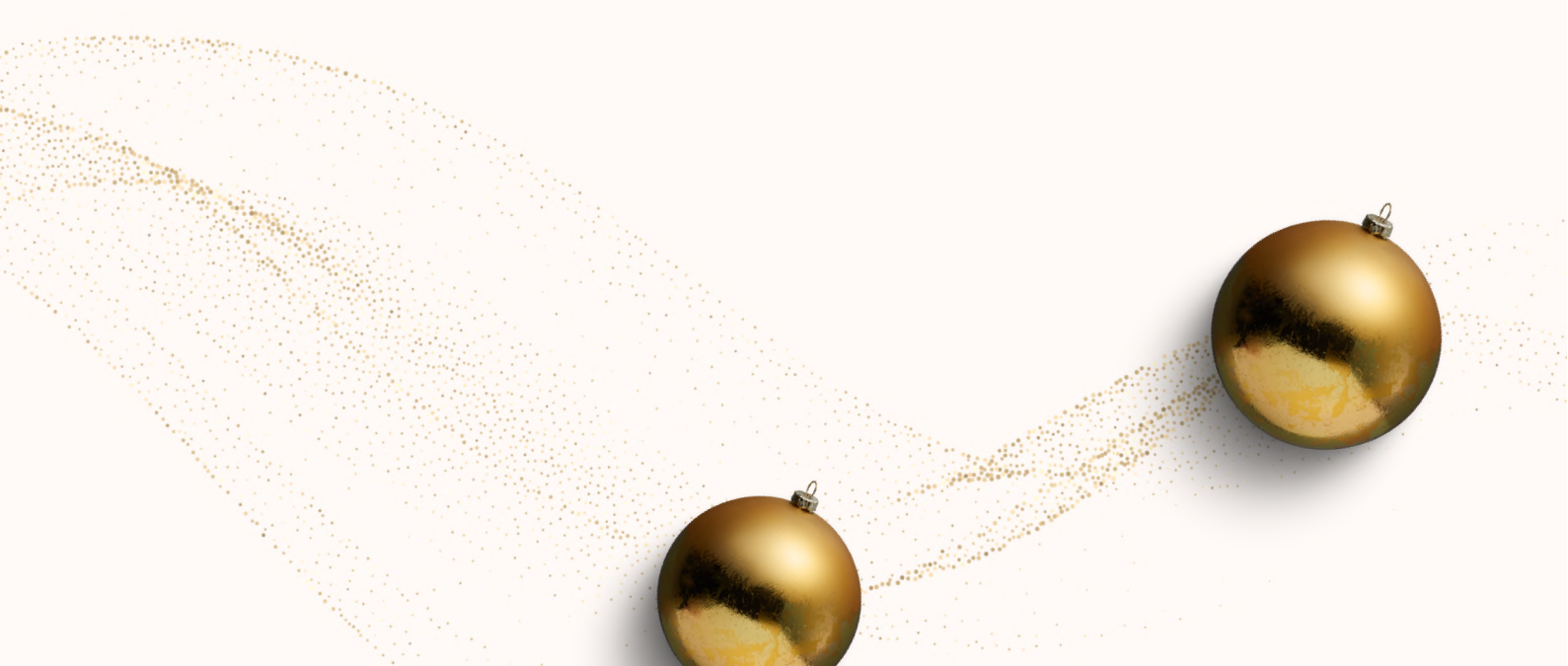
Danie główne

1 POZYCJA DO WYBORU:

- **Kaczka pieczona po polsku**
& kluski leniwe/buraczki z musztardą francuską i brandy/sos porto
- **Beef Bourguignon**
& policzek wołowy/kremowe puree ziemniaczano-trufłowe/warzywa w emulsji maślanej/sos porto
- **Karp po warszawsku w ziołowym panku**
& kremowe puree ziemniaczano-trufłowe/sos piwny/brokuł w tempurze
- **Dorsz norweski**
puree kalafiorowe/sos borowikowy/kiszona kapusta z szampanem
- **Perliczka wolno pieczona**
puree marchewkowe/zapiekanek selerowa/sos porzeczkowy
- **Łosoś szkocki grillowany**
& kremowe puree ziemniaczane/brokuł gałązkowy/sos cytrusowy/oliwa szczypiorkowa



Bufet deserowy

- Sernik babuni
 - Domowa szarlotka
& lody waniliowe
 - Mini beza Pavlova
& krem amaretto/figa
 - Mini ptysie z kremem yuzu
 - Tort sachera
- 



250 zł brutto od osoby

- Bufet





Zupy

1 POZYCJA DO WYBORU:

- Barszcz czerwony z pieczonych buraczków z malinami

& domowy zakwas/majeranek/oliwa chrzanowa/kulebiak z kapustą i grzybami lub uszka z kapustą

- Zupa borowikowa

& domowy makaron ręcznie krojony/oliwa porowa



Bufet zimny



- Śledź po żydowsku
- ‡ rodzynki/karmelizowana cebulka/pomidory
- Śledź po podlasku
- ‡ z tartym żółtkiem, musztardą i olejem lnianym
- Śledź po kaszubsku
- ‡ rodzynki/pomidory/czerwona cebula
- Karp w galarecie
- ‡ piklowane warzywa/majonez aioli
- Dorsz z warzywami po grecku
- ‡ pachnący pomarańczą i cynamonem
- Mięsa pieczone i wędzone
- ‡ schab/karkówka w ziołach/boczek/szynka wędzona/baleron/wiejska kiełbasa
- Pasztet świąteczny z dziczyzny
- ‡ chutney z gruszki
- Tymbaliki z łososia
- ‡ majonez wasabi/jajko przepiórcze
- Ćwikła z chrzanem
- Sos tatarski



Danie gorące

- Kaczka pieczona
& sos wiśniowy
- Pstrąg łososiowy
& szpinak z suszonymi pomidorami/
sos cytrynowy
- Karp wigilijny smażony
- Pieczona karkówka w ziołach
& sos grzybowy
- Łazanki z kapustą i grzybami
- Ziemniaki opiekane w ziołach
- Domowe kopytka w emulsji maślanej
- Kasza gryczana z boczniakiem
- Buraczki zasmażane
- Kapusta wigilijna
- Mix sałat z winegretem



Bufet deserowy

- Sernik babuni
 - Domowa szarlotka
& lody waniliowe
 - Mini beza Pavlova
& krem amaretto/figa
 - Mini ptysie z kremem yuzu
 - Tort sachera
- 