



## PRZYJĘCIE WIGILIJNE

2024

CHRISTMAS DINNER 2024

### MENU I

w cenie 190zł/os

Price: 190 PLN per person

#### *Przystawka - Starter*

Śledź na różowo, cebula, jabłko, curry, podgrzybek marynowany, jogurt ziołowy

*Pink herring, onion, apple, curry, pickled mushrooms, herb yogurt*

#### *Zupa - Soup*

Żur na zakwasie z ziemniakami i suszonymi grzybami  
*„Żur” - traditional sour rye soup with potatoes and dried mushrooms*

#### *Danie główne - Main Course*

Schab nadziewany boczkiem i śliwką, sos pomarańczowy, puree chrzanowe,

fasolka szparagowa z marchewką

*Pork loin stuffed with bacon and plums, orange sauce, mashed potatoes with horseradish,  
green beans with carrots*

**Deser – Dessert**

Torcik piernikowy z powidłami i jabłkami, sos czekoladowy  
*Gingerbread cake with plum jam and apples, chocolate sauce*

Woda mineralna

Kompot z suszu 0,3l/os

*Mineral water*

*Dried fruit compote (0.3L per person)*

**MENU II**

**w cenie 245zł/os**

**Price: 245 PLN per person**

**Przystawka - Starter**

Pstrąg marynowany, warzywa korzenne, czerwona cebula, oliwa ziołowa, rukola

*Marinated trout, root vegetables, red onion, herb olive oil, arugula*

**Zupa – Soup**

Barszcz kiszony z uszkami z grzybowym farszem

*Pickled borscht with mushroom-stuffed dumplings*

**Danie główne - Main Course**

Wołowina duszona w czerwonym winie, gratin z grzybami leśnymi, pappardelle warzywne

*Beef stewed in red wine, mushroom gratin, vegetable pappardelle*

**Deser – Dessert**

Gruszka, brandy, kruche ciasto, krem mascarpone , sorbet z czerwonej porzeczki

*Pear with brandy, shortcrust pastry, mascarpone cream, red currant sorbet*

Woda mineralna

Kompot z suszu 0,3l/os

*Mineral water*

*Dried fruit compote (0.3L per person)*

### **MENU III**

**w cenie 290zł/os**

**(z wyborem na miejscu, dla rezerwacji do 40 osób)**

**Price: 290 PLN per person**

**(option to choose on-site for reservations up to 40 people)**

#### ***Przystawki***

(podane wieloporcjowo na półmiskach)

Pstrąg marynowany, kiszzone jabłko, chałka

Pasztet z dzika, blin żytni, konfitura z żurawiny

Pierogi z kapustą i grzybami leśnymi

Tarta z gruszką, cebulą, ser blue

#### ***Starters***

(served family-style on platters)

*Marinated trout, pickled apple, challah bread*

*Wild boar pâté, rye blini, cranberry confiture*

*Dumplings with cabbage and forest mushrooms*

*pear, onion, and blue cheese tart*

#### ***Zupa – Soup***

Krem z leśnych grzybów, ptyś ziemniaczany, śliwka suszona

*Cream of forest mushroom soup, potato puff, dried plum*

lub / or

Barszcz kiszony z uszkami z grzybowym farszem

*Pickled borscht with mushroom-stuffed dumplings*

**Danie główne - Main Course**

Filet z sandacza, szpinak z czosnkiem, dynia w occie jabłkowym, sos béarnaise

*Zander fillet, spinach with garlic, pumpkin in apple vinegar, béarnaise sauce*

lub / or

Pół kaczki pieczonej z jabłkami i żurawiną, kluski leniwe, czerwona kapusta z czarną porzeczką

*Half a roasted duck with apples and cranberries, potato and curd cheese dumplings, red cabbage  
with black currant*

lub / or

Risotto z borowikami, parmezan, concasse, mleko kokosowe

*Porcini risotto, Parmesan, concasse, coconut milk*

**Deser – Dessert**

Sernik z bakaliami, lody malinowe z mascarpone

*Cheesecake with dried fruits, raspberry mascarpone ice cream*

*Mineral water*

*Dried fruit compote (0.3L per person)*

**PAKIETY DODATKOWE:**

**Zimne przekąski po kolacji**

**w cenie 105zł/os , ok 400gr/os**

Wybór śledzi; w musztardzie i miodzie spadziowym,  
 w śmietanie z cebulą i jabłkiem,  
 Łosoś marynowany w koprze z kaparami  
 Wolno pieczony karczek z dzika, konfitura z pigwowca  
 Śliwki w chrupiącym boczku  
 Tradycyjne wędliny  
 Wolno pieczone mięsa  
 Sery, miód, pieprz  
 Sałatka jarzynowa  
 Sałatka grecka  
 Zielona sałata ze szpinakiem, owoce cytrusowe  
 Sos: tatarski z ziołami, chrzanowy  
 Pieczywo, masło  
 Piernik  
 Makowiec  
 Sernik

#### Cold Snacks After Dinner

**Price: 105 PLN per person (approx. 400g per person)**

*Selection of herring: in mustard and forest honey, in cream with onion and apple*  
*Marinated salmon with dill and capers*  
*Slow-roasted wild boar shoulder, quince confiture*  
*Prunes wrapped in crispy bacon*  
*Traditional cold cuts*  
*Slow-roasted meats*  
*Cheese, honey, pepper*  
*Vegetable salad*  
*Greek salad*  
*Lettuce with spinach, citrus fruits*  
*Sauces: tartar with herbs, horseradish*  
*Bread, butter*  
*Gingerbread*  
*Poppy seed cake*  
*Cheesecake*

#### Pakiet napojów bezalkoholowych

**W cenie 25zł/os**

Kawa  
 Herbata  
 Soki owocowe

**Non-Alcoholic Beverage Package**

**Price: 25 PLN per person**

*Coffee*

*Tea*

*Fruit juices*

**Podane ceny są kwotami brutto z 8% podatkiem VAT  
Oferta nie uwzględnia opłaty serwisowej.**

**All prices include 8% VAT  
Service charge not included**

**CENY PODSTAWOWYCH ALKOHOLI**

Wino Domu (białe, czerwone, musujące) 95zł/but  
Wino bezalkoholowe 85zł/ but  
Piwo butelkowe 17zł/0,5l  
Wódka Wyborowa 95zł/but 0,5  
Wódka Baczewski 120zł/but 0,5  
Jack Daniels 180zł/but 0,5

**PRICES FOR BASIC ALCOHOLIC BEVERAGES**

*House Wine (white, red, sparkling): 95 PLN/bottle*  
*Non-Alcoholic Wine: 85 PLN/bottle*  
*Bottled Beer: 17 PLN/0.5L*  
*Wyborowa Vodka: 95 PLN/0.5L bottle*  
*Baczewski Vodka: 120 PLN/0.5L bottle*  
*Jack Daniels: 180 PLN/0.5L bottle*