



## PRZYJĘCIE WIGILIJNE 2021

### CHRISTMAS DINNER MENU 2021

#### MENU I

*w cenie 140zł/os*

##### Przystawka / Starter

Dorsz marynowany w occie jabłkowym, śliwka suszona, czerwone wino

*Cod marinated in apple cider vinegar, dried plum, red wine*

##### Zupa / Soup

Żur na zakwasie z ziemniakami i suszonymi grzybami

*Sour rye soup with potatoes and dried mushrooms*

##### Danie główne / Main Course

Karczek wieprzowy, jarzębina, babka z kapusty kiszzonej, puree chrzanowe, warzywa w przyprawach korzennych

*Pork neck, rowanberry, sauerkraut cake, horseradish puree, vegetables with root spices*

##### Deser / Dessert

Torcik piernikowy z powidłami i jabłkami, sos imbirowy

*Gingerbread cake with plum preserve and apples, ginger sauce*

##### Napoje / Beverages

woda gazowana i niegazowana w karafkach

kompot z suszu 0,3l/os

*Dried fruit compote (0,3l), still and sparkling water*

## **MENU II**

*w cenie 160zł/os*

### **Przystawka / Starter**

Pierogi z kapustą i grzybami

*Dumplings with cabbage and mushrooms*

### **Zupa / Soup**

Barszcz kiszony z uszkami i grzybowym farszem

*Pickled borscht with dumplings and mushroom stuffing*

### **Danie główne / Main Course**

Wołowina duszona w soku z aronii, zapiekanka ziemniaczana, kapusta czerwona na ciepło

*Beef stewed in chokeberry juice, potato gratin, red cabbage*

### **Deser / Dessert**

Gruszka, śliwka, lody piernikowe, cynamon

*Pear, plum, gingerbread ice cream, cinnamon*

### **Napoje / Beverages**

woda gazowana i niegazowana w karafkach

kompot z suszu 0,3l/os

*Dried fruit compote (0,3l), still and sparkling water*

## **MENU III**

*wyborem na miejscu*

*menu with meal choice options*

*w cenie 195zł/os*

### **Przystawki / Starters**

*(podane wieloporcyjowo na półmiskach )*

*(selection of starters served on platters)*

Wędzony pstrąg, kiszone jabłko, chałka

*Smoked trout, pickled apple, challah bread*

Pasztet z gęsi, blin żytni, konfitura z żurawiny

*Goose pate, rye pancake, cranberry*

Mini gołąbki z grzybami

*Mini rolls with mushrooms*

Tarta z grzybami

*Mushroom tart*

### **Zupa / Soup**

Krem z leśnych grzybów, kluseczki kładzione

*Cream of forest mushroom soup, homemade egg noodles*

lub / or

Barszcz kiszony z uszkami z grzybowym farszem

*Pickled beet borscht with mushroom stuffed dumplings*

### **Danie główne / Main Course**

Filet z sandacza, szpinak, marynowana dynia, kluseczki z marchewki

*Zander fillet, spinach, marinated pumpkin, carrot noodles*

lub / or

Pół kaczki pieczonej z jabłkami i żurawiną, gratin z topinamburu, marynowane buraczki z gorczycą

*Half of a roasted duck with apples and cranberries, Jerusalem artichoke gratin, marinated beets with mustard seeds*

### **Deser / Dessert**

Degustacja świątecznych deserów autorstwa Szefa Kuchni

*Christmas dessert tasting plate by Chef Łukasz Cichy*

### **Napoje / Beverages**

woda gazowana i niegazowana w karafkach

kompot z suszu 0,3l/os

*Dried fruit compote (0,3l), still and sparkling water*

## **PAKIETY DODATKOWE**

### **Zimne przekąski po kolacji**

#### ***After-dinner snacks***

*w cenie 55zł/os*

Śledzie w musztardzie i miodzie spadziowym,

Śledzie z grzybami leśnymi

*Herring in mustard and honeydew honey,*

*Herring with forest mushrooms*

Łosoś marynowany w koprze

*Dill pickled salmon*

Wolno pieczony karczek z dzika, konfitura z pigwowca

*Slow roasted wild boar neck, quince jam*

Śliwki w chrupiącym boczku

*Plums in crispy bacon*

Tradycyjne wędliny

Wolno pieczone mięsa

*Traditional cold cuts and sliced meats*

Sery, miód, pieprz

*Selection of cheeses, honey, pepper*

Sałatka z karczochem, kapary, ziemniak, cebula dymka

*Artichoke salad, capers, potato, spring onion*

Zielona sałata ze szpinakiem, owoce cytrusowe

*Green lettuce with spinach, citrus fruit*

Paluchy drożdżowe z czarnuszką u nas wypiekane

*Breadsticks with black cumin*

Sos: tatarski z ziołami, chrzanowy

*Tartare sauce with herbs, horseradish sauce*

Pieczyno, masło

*Bread, butter*

### **Pakiet świątecznych deserów**

#### ***Christmas dessert selection***

*w cenie 25zł/os*

Pączki piernikowe

*Gingerbread donuts*

Trufle makowe

*Poppy seed truffles*

Mini serniki z owocami

*Mini cheesecakes with fruit*

### **Napoje bezalkoholowe**

#### ***Non alcoholic beverages***

*w cenie 20zł/os*

Kawa, herbata,

Soki owocowe

*Coffee Tea,*

*Fruit juices*