



PRZYJĘCIE WIGILIJNE / CHRISTMAS DINNER

2022

MENU I

w cenie 160zł/os

160 PLN / guest

Przystawka / Starter

Marynowany pstrąg ojcowski, mirabelka , pieczywo żytnie, rukola

Ojcowski trout, mirabelle plum, rye bread, arugula

Zupa / Soup

Żur na zakwasie z ziemniakami i suszonymi grzybami

Traditional sour rye soup with potatoes and dried mushrooms

Danie główne / Main Course

Szynka pieczona nadziewana boczkiem i śliwką, sos pomarańczowy, puree chrzanowe, fasolka szparagowa z marchewką

Roasted ham stuffed with bacon and plum, orange sauce, horseradish puree, string beans with carrots

Deser / Dessert

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

Napoje / Beverages

woda w karafkach,
kompot z suszu 0,3l/os
Carafe of water,
Dried fruit compote 0.3l / guest

MENU II**w cenie 185zł/os****185 PLN / person*****Przystawka / Starter***

Pierogi z kapustą i grzybami
Dumplings with cabbage and mushrooms

Zupa / Soup

Barszcz kiszony z uszkami z grzybowym farszem
Pickled beet borscht with "uszka" – mini dumplings with mushroom stuffing

Danie główne / Main Course

Wołowina duszona w czerwonym winie, pieczony ziemniak z boczkiem, pappardelle warzywne
Beef stewed in red wine, baked potato with bacon, vegetable pappardelle

Deser / Dessert

Gruszka, śliwka, creme patissiere, coulis malinowe
Pear, plum, creme patissiere, raspberry coulis

Napoje / Beverages

woda w karafkach,

kompot z suszu 0,3l/os

Carafe of water,

Dried fruit compote 0.3l / person

MENU III

w cenie 225zł/os

225 PLN / guest

(z wyborem na miejscu)

(menu with meal choice options)

Przystawki / Starters

(podane wieloporcjowo na półmiskach / served on sharing platters)

Wędzony pstrąg, kiszone jabłko, chałka

Smoked trout, pickled apple, challah bread

Pasztet z dzika, blin żytni, konfitura z żurawiny

Wild boar pate, rye pancake, cranberry jam

Mini gołąbki z grzybami

Mini rolls with mushrooms

Tarta grzybowa

Mushroom tart

Zupa / Soup

Krem z leśnych grzybów, kluseczki kładzione

Cream of forest mushroom soup, noodles

lub / or

Barszcz kiszony z uszkami z grzybowym farszem

Pickled beet borscht with "uszka" - mushroom-stuffed mini dumplings

Danie główne / Main Course

Filet z halibuta, szpinak, marynowana dynia, czerwona fasola

Halibut fillet, spinach, marinated pumpkin, red beans

lub / or

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

Half a duck roasted with apples and cranberries, curd cheese noodles, red cabbage with black
currants

Deser / Dessert

Sernik z bakaliami, lody cyrkonowe

Cheesecake with nuts and raisins, cinnamon ice cream

Napoje / Beverages

woda w karafkach,

kompot z suszu 0,3l/os

Carafe of water,

Dried fruit compote 0.3l / person

PAKIETY DODATKOWE:

AFTER DINNER:

Zimne przekąski po kolacji

Finger buffet menu:

w cenie 70zł/os , ok 300gr/os

Approx. 300 gr, 70 PLN / guest

Wybór śledzi; w musztardzie i miodzie spadziowym,

w śmietanie z cebulą i jabłkiem,

Herring; in mustard and honeydew honey,

in sour cream with onion and apple,

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

Traditional cold cuts

Wolno pieczone mięsa

Slow roast meats

Sery, miód, pieprz

Cheese selection, honey, pepper

Sałatka jarzynowa

Vegetable salad

Zielona sałata ze szpinakiem, owoce cytrusowe

Green lettuce with spinach, citrus fruits

Paluchy drożdżowe z czarnuszką u nas wypiekane

Breadsticks with black cumin

Sos: tatarski z ziołami, chrzanowy

Sauces: tartare with herbs, horseradish

Pieczyno, masło

Bread, butter

Pakiet tradycyjnych świątecznych ciast / Traditional Christmas cakes

w cenie 30zł/os

30 PLN/ guest

Piernik, makowiec, sernik

Gingerbread, poppy seed cake, cheesecake

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

Non alcoholic beverages

w cenie 20zł/os

20 PLN / guest

Kawa, herbata,

Coffee Tea,

Soki owocowe

Fruit juices

ALKOHOL / ALCOHOL

Wino domu białe i czerwone - 75zł/but - House wine white and red - PLN 75 / bottle

RESTAURACJA

B I A Ł A R Ó Ź A

PRZYJĘCIA I SPOTKANIA KRAKOWSKIE

Wódka Wyborowa - 75zł/but 0,5 - Wyborowa Vodka - PLN 75 / 0.5 l bottle
Wódka Baczewski - 85zł/but 0,5 - Baczewski Vodka - PLN 85 / 0.5 l bottle
Piwo Baster butelka - 15zł/ but 0.5 – Bottled Baster Beer – 15 PLN / bottle