

Menu wigilijne Christmas Eve Menu

Menu 1 - 180 zł / os./person

Śledź w śmietanie z zielonym jabłkiem i ziołami
Herring in cream with green apple and herbs

Zupa z leśnych grzybów z kołdunami z kaczki
Wild mushroom soup with duck stuffed dumplings

Sandacz z kapustą i grochem
Zander with cabbage and peas

Sernik domowy z białej czekolady
Homemade white chocolate cheesecake

Kompot z suszu
Dried fruit compote

Menu 2 - 220 zł / os./person

Tatar z łososia z kawiozem antonius
Salmon tartare with Antonius caviar

Pierogi z kapustą i grzybami
Dumplings with cabbage and mushrooms

Barszcz z uszkami z borowików
Borscht with porcini mushroom dumplings

Karp pieczony z chałką i żurawiną
Baked carp with challah and cranberries

Tarta makowa z lodami waniliowymi
Poppy seed tart with vanilla ice cream

Menu 3 - 390 zł / os./person - kolacja degustacyjna

Matias z kawiozem, blinami i creme fraiche
Matias herring with caviar, blinis and crème fraîche

Consomme grzybowe z uszkami
Mushroom consommé with dumplings

Sandacz z topinamburem i czarną truflą
Zander with Jerusalem artichoke and black truffle

Przepiórka z kapustą, grzybami i ziemniakiem
Quail with cabbage, mushrooms, and potatoe

Mak z orzechami z czekoladą
Poppy seeds with nuts and chocolate

Petit Four
Petit Four

Woda, kawa, herbata, sok
Water, coffee, tea, juice
30 zł / os./person