



MENU ŚWIĄTECZNE

MENU

DRINK POWITALNY – AUTORSKI KOKTAJL CHRISTMAS SPICED

ZIMNE PRZYSTAWKI W BUFECIE /250 G NA OSOBĘ/:

WERSJA I CENA ZA OSOBĘ 99ZŁ PLN

MIĘSA PIECZONE, PASZTETY WŁASNEGO WYROBU, CHRZAN, ŻURAWINA
TALERZ SERÓW, BAKALIE

TATAR ZE ŚLEDZIA Z JABŁKIEM I KOPERKIEM

ŚLEDZIE Z SUSZONYMI POMIDORAMI I MUSZTARDĄ FRANCUSKĄ

BOCZNIKI PO KASZUBSKU Z SUSZONĄ ŚLIWKĄ

MONOPORCJE

TERRINA Z ŁOSOSIA I CUKINII Z SOSEM CHRZANOWYM

CIASTO FRANCUSKIE Z SEREM BRIE I ŻURAWINĄ

SAŁATKA JARZYNOWA ZAWIJANA W PIECZONY SCHAB

BABECZKI Z PASTĄ RYBNĄ I OGÓRKIEM

WYBÓR PIECZYWA

WERSJA II CENA ZA OSOBĘ 129 PLN

MIĘSA PIECZONE, PASZTETY WŁASNEGO WYROBU, CHRZAN, ŻURAWINA
TALERZ SERÓW, BAKALIE, KONFITURA OWOCOWA

ŚLEDZIE W TRZECH WERSJACH

W OLEJU Z CEBULĄ/ W KIMCHI / W ŚMIETANIE Z CZOSNKIEM

SAŁATKA Z KOZIM SEREM, MANDARYNKAMI I ŻURAWINĄ

MONOPORCJE

PŁATKI WĘDZONEJ KACZKI, CHUTNEY ŚLIWKOWY, PUMPERNIKIEL

VAUL AU VENT Z PASTĄ Z MAKRELI I KAPARAMI

TERRINA Z ŁOSOSIA I CUKINII Z SOSEM CHRZANOWYM

SAŁATKA JARZYNOWA ZAWIJANA W PIECZONY ROSTBEF

WYBÓR PIECZYWA

MENU ŚWIĄTECZNE

BUFET GORĄCY

WERSJA I CENA ZA OSOBĘ 99ZŁ PLN

ZUPA /150 ML NA OSOBĘ/:

BARSZCZ CZERWONY Z PIECZONYCH BURAKÓW, USZKA Z GRZYBAMI

DANIA GORĄCE /400 G NA OSOBĘ/:

RYBA PO GRECKU

KARKÓWKA ZAPIEKANA W KISZONEJ KAPUŚCIE

PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI

FASOLKA ZAPIEKANA Z JARMUŻEM

ZIEMNIAK PIECZONY, OLIWA, ROZMARYN

KASZA GRYCZANA, MASŁO, TYMIANEK

WERSJA II CENA ZA OSOBĘ 129 PLN

ZUPA /150 ML NA OSOBĘ/:

ZUPA BOROWIKOWA, ŁAZANKI

DANIA GORĄCE /400 G NA OSOBĘ/:

ŁOSOŚ W SOSIE POROWYM

INDYK MIODOWO-MUSZTARDOWY Z CYTRUSAMI

BIGOS STAROPOLSKI, PRAWDZIWKI, SUSZONA ŚLIWKA

PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI

KOPYTKA, PALONE MASŁO Z SZAŁWIA

KASZA GRYCZANA, MASŁO, TYMIANEK

BUFET SŁODKI /150 G NA OSOBĘ/:

WERSJA I CENA ZA OSOBĘ 29 PLN

PIERNIK ZE ŚLIWKĄ

KEKS

WERSJA II CENA ZA OSOBĘ 39 PLN

STRUCLA MAKOWA

SERNIK Z KAJMAKIEM

