

Wigilia Premium

Cena: 240 zł netto/os.

PRZYSTAWKI – WYBÓR 6 Z 8

TERRINA Z DORSZA Z ZIEŁONYM AIOLI
RYBA PO GRECKU

TATAR ZE ŚLEDZIA MATIAS Z SUSZONYMI POMIDORAMI NA
PUMPERNIKLU

GRAVLAX Z BURAKÓW Z MIODEM LIPOWYM I KISZONYMI BURACZKAMI

PASZTET Z MIĘSA MIESZANEGO Z GALARETKĄ ŻURAWINOWĄ
CARPACCIO Z MARYNOWANEGO ŁOSOSIA Z KOPREM WŁOSKIM I
POMARAŃCZĄ

PIEROGI Z DORSZEM I WĘDZONYM TWAROGIEM
ZASMAŻANE PODGRZYPKI Z CEBULKĄ

ZUPY 2 Z 4 NA WYBÓR

KREM Z GRZYBÓW LEŚNYCH Z KASZTANAMI

CONSOMME GRZYBOWE Z RAVIOLI BOROWIKOWYM I PALONYM MASŁEM
BARSZCZ CZERWONY Z DROŻDŻOWYM PASZTECIKIEM NADZIEWANYM
KAPUSTĄ I PIECZARKAMI

AROMATYCZNY ROSÓŁ Z KACZKI Z MIĘSNYM PIEROŻKIEM

DANIA GŁÓWNE – WYBÓR 2 Z 3

KACZKA PIECZONA W PRZYPRAWIE PIERNIKOWEJ, KAPUSTA PO
BURGUNDZKU

FILET Z OKONIA NILOWEGO NA PEPERONACIE Z SUSZONYM POMIDOREM

• PIECZONY UDZIEC Z INDYKA W MIODOWO - MUSZTARDOWEJ GLAZURZE
Z DODATKIEM TYMIANKU I ROZMARYNU

ZRAZY WIEPRZOWE UŁOŻONE NA MODREJ KAPUŚCIE Z DODATKIEM
ŻURAWINY I PLASTRÓW SŁODKIEJ POMARAŃCZY

DESERY – WYBÓR 2 Z 3

MUS CHAŁWOWY Z MASCARPONE

ZIEŁONY PUDDING CHIA Z KIWI I WINOGRONAMI

SERNIK ŚWIĄTECZNY Z RODZYNKAMI

CIASTO MAKOWE

SERNIK Z BIAŁĄ CZEKOŁADĄ

BROWNIE MIĘTOWE Z ZIEMIĄ JADALNĄ I SOSEM Z OWOCÓW LEŚNYCH

KRÓLEWSKI PIERNIK Z MIGDAŁAMI