

A festive Christmas dinner table setting. In the foreground, a table is elegantly set with white linens, clear glassware, and lit candles. Decorative elements include gold and blue ornaments and pine branches. In the background, a large Christmas tree is adorned with blue, red, and gold ornaments and warm white lights. A window in the background shows a view of a historic town with red-tiled roofs.

MENU WIGILIJNE SERWOWANE DO 25 OSÓB



MENU I

- KREM Z GRZYBÓW LEŚNYCH Z OLIWĄ TRUFLOWĄ I GROSZKIEM PTYSIOWYM
- POŁĘDWICA Z DORSZA NA PURÉE Z BATATÓW, Z SOSEM WINNO-MASŁANYM, PODANA Z ZIELONĄ FASOLKĄ GLAZUROWANĄ MASŁEM, MIODEM I KRUSZONYMI PISTACJAMI
- ŚWIĄTECZNY SERNIK Z TARTĄ SKÓRKĄ POMARAŃCZY Z POLEWĄ MALINOWĄ

CENA ZA OSOBĘ - 139 ZŁ NETTO

MENU II

- MATIAS TRADYCYJNY Z OLIWĄ SMAKOWĄ, PIKLOWANĄ CEBULKĄ I PEPERONCINO
- BARSZCZ CZERWONY Z KOŁDUNAMI GRZYBOWYMI
- KARMAZYN Z PATELNI W ZŁOCISTEJ PANIERCE, PODANY NA PURÉE Z ZIELONEGO GROSZKU Z GRILLOWANYMI WARZYWAMI
- TARTA CYTRYNOWA Z ZIARNAMI GRANATU I KRUSZONĄ BEZĄ

CENA ZA OSOBĘ - 149 ZŁ NETTO

MENU III

- GRAVLAX Z DZIKIEGO ŁOSOSIA PODANY NA BLINIE Z KAWIOREM I DRESSINGIEM MIODOWO-MUSZTARDOWYM
- STAROPOLSKA ZUPA MIGDAŁOWA Z WĘDZONĄ SUSZONĄ ŚLIWKĄ
- PIERŚ Z KACZKI SOUS-VIDE W SOSIE Z CZARNYCH JEŻYN, PODANA Z DYNIOWYM GNOCCHI ORAZ GRILLOWANYM BROKUŁEM BIMBI
- TARTALETKA O SMAKU MANGO I MARAKUI NA ORZECHEWYM SPODZIE

CENA ZA OSOBĘ - 159 ZŁ NETTO