

Menu

Wigilia 2021

Christmas Eve

Przystawki / Appetizers

Tatar z łososia, burak, granat, kawior z ogórka
*Salmon tartare, beetroot, pomegranate,
cucumber caviar*

**Pstrąg w dymie z wiśni, kiszona rzodkiewka,
żel z rabarbaru**
Trout in cherry smoke, pickled radish, rhubarb gel

**Śledź, wędzona śmietana, blin ziemniaczany,
burak, marmolada z cebuli**
*Herring, smoked cream, potato pancake,
beetroot, onion marmalade*

Pierogi

**Pierogi z okoniem mazurskim i borowikami,
palony kalafior z miodem gryczanym, kiszona żurawina**
*Pierogi with Masurian perch and porcini,
burnt cauliflower with buckwheat honey,
pickled cranberries*

Zupy / Soups

**Barszcz wigilijny, suszone podgrzybki,
puder z antonówki, uszka z kapustą**
*Christmas Eve borscht, dried boletes,
antonówka apple powder, tortellini with cabbage*

Danie główne / Main course

**Udko z gęsi, sos z żurawin i czekolady,
jabłko i chrzan, gnocchi z dynią**
*Goose leg, cranberry and chocolate sauce,
apple and horseradish, pumpkin gnocchi*

Lub / or

**Sandacz, szafran i wanilia, kruszonka z pistacji,
cytrynowy chips z salsefii**
*Pike perch, saffron and vanilla, pistachio crumble,
lemon salsify crisp*

Deser / Dessert

**Fondant z cynamonem, gruszka w czerwonym winie
z cynamon, lody z solonym karmelem i makiem**
*Chocolate fondant, pear in red wine with cinnamon,
ice cream with salted caramel and poppy seeds*

Wino grzane
Mulled wine

280 PLN osoba / person

Wszystkie ceny podane są w PLN i zawierają VAT
All prices are in PLN and include VAT