



MENU

KOLACJA WIGILIJNA

ZESTAW III

140 zł / osoba

Kompot z suszonych owoców z kardamonem i wanilią

PRZYSTAWKA

Tatar z wędzonego na zimno łososia szkockiego, tost, emulsja wasabi, kielbki groszku

ZUPA

Wigilijna zupa rybna

DANIE GŁÓWNE (podane na półmiskach)

Połudwica z dorsza w ziołach i parmezanie, czarny ryż, sos holenderski

Kaczka luzowana z pieczonymi jabłkami, sosem żurawinowo - śliwkowym na zasmażanej modrej kapuście

DODATKI

Pieczone ziemniaki z czosnkiem i ziołami

Sałatką z marynowanym burakiem i prażonym słonecznikiem

Mix sałat z warzywami i sosem winegret

DESER

Korzenne Brownie, wiśnia w rumie, lody piernikowe

ZAKĄSKI

Domowe pierogi z kapustą i grzybami

Deska włoskich dojrzewających wędlin i regionalnych zagrodowych serów

Matias holenderski na sałatce Waldorf z żurawiną i orzechem włoskim

Pasztet z dziką z suszoną śliwką, sos chrzanowy

Pieczyno

Woda z cytrusami i miętą, kawa, herbata - w cenie menu