

WIGILIA

„NA POBUDZENIE APETYTU”

Siekany Tatar ze Śledzia | Marynowane Grzyby | Szczypiorkowy Majo

Sandacz | Gravlax | Burak

Carpaccio z Buraka | Orzechy Laskowe | Olej Lniany ✂

„Szuba” | Śledź | Ziemniak

Bakłażan po Kaszubsku | Suszona Śliwka | Pomidor ✂

Karp | Migdały | Galareta

Ziemniak | Wędzony Twaróg | Chrupiąca Kapusta ✂

Naleśnik | Szpinak | Łosoś

Bliny | Creme Fraiche | Kawior z Troci

Rillets | Krab | Muffina

Mousseline z Malż | Homarowy Majo | Ziola

Sery zagrodowe | Miód z Kminem | Konfitura z Czerwonej Cebuli ✂

– SKOMONUJ WŁASNĄ PRZYSTAWKĘ –

„GRZECH NIE SPRÓBOWAĆ”

Kulebiak | Dzikie Łosoś | Sos Hollandaise

„NIE MOŻNA PRZEJŚĆ OBOJĘTNIE”

Connosome Grzybowe | Pierogi | Warzywa Julienne

Barszcz | Krokiet | Kapusta

Panierowany Karp | Paryskie Grzyby | Lubczyk

Sandacz | Bisque | Szpinak

Halibut | Cytrusy | Viennoise

Pierogi | Kapusta | Grzyby ✂

Pierogi | Wędzony Twaróg | Chrupiący Por ✂

Kapusta | Kasza Gryczana | Grzyby ✂

Bocznik Mikołajkowy | Warzywne Demi | Burak ✂

Ziemniak | Por | Beszamel ✂

Kapusta | Groch | Ziola ✂

„ZAWSZE ZNAJDZIE SIĘ MIEJSCE NA PYSZNY DESER”

Nie można się oprzeć i nie spróbować selekcji deserów
przygotowanych przez Szefową Cukierni
Martę Noszczyk

Do wyboru szeroka gama herbat, kaw, soków świeżo wyciskanych,
napojów bezalkoholowych.

Cena 380zł bez alkoholu / 480 zł z winem czerwonym, białym i musującym.

CHRISTMAS EVE

„TO STIMULATE THE APPETITE”

Chopped Herring Tartar | Marinated Mushrooms | Chive Mayo

Zander | Gravlax | Beetroots

Beetroots Carpaccio | Hazelnuts | Linseed Oil 

„Szuba” | Herring | Potatoes

Aubergine in Kaszubian Style | Dried Plum | Tomatoes 

Carp | Almonds | Jelly

Potatoes | Smoked Cheese | Crispy Cabagge 

Pancake | Spinach | Salmon

Blini | Creme Fraiche | Trout Caviar

Rillets | Crab | Muffin

Scallops Mousseline | Lobster Mayo | Herbs

Farm Cheeses | Honey with Cumin | Red Onion Confiture 

– GAMPOSE YOUR OWN APPETIZER –

„IT’S A SIN NOT TO TRY”

Kulebiak | Wild Salmon | Hollandaise sauce

„YOU CAN’T BE INDIFFERENT ABOUT IT”

Mushrooms Consome | Dumplings | Vegetables Julienne

Borsch | Croquette | Cabbage

Breaded Carp | Parisienne Mushrooms | Lovage Leaves

Zander | Bisque | Spinach

Halibut | Citrus | Vennoise

Dumplings | Cabbage | Mushrooms 

Dumplings | Smoked Cheese | Crispy Leek 

Cabbage | Buckwheat Barley | Mushrooms 

King Oysters Mushrooms | Vege Demi | Beetroots 

Potatoes | Leek | Bechame | Sauce 

Cabbage | Dried Peas | Herbs 

„THERE IS ALWAYS SPACE FOR A DELICIOUS DESSERT”

You can't resist trying a selection of desserts

prepared by our Pastry Chef

Marta Noszczyk

Choose from a wide range of teas, coffee, freshly squeezed juices,
soft drinks.

Price 380 PLN non alcohol / 480 PLN with red, white, sparkling wine.