

WIGILIA

„NA POBUDZENIE APETYTU”

Selekcja Śledzi

Burak | Kozi Ser | Orzech Włoski | Gruszka 🍃

Salatka Waldorf | Winogrono | Orzech

Bakłażan po Kaszubsku | Suszona Śliwka | Pomidor 🍃

Łosoś | Chrzan | Szczypior

Mus z Wędzonej Ryby | Pumpernikiel | Szczypior

Tatar ze Śledzia | Piklowana Cebula | Ogórek

Bliny | Crémé Fraiche | Kawior

Tartaletka | Tatar z Buraka | Ricotta 🍃

Terrina Rybna | Koper | Szparagi

Salatka Rakowa | Crème Fraiche | Koper

Sery Zagrodowe | Miód z Kminem | Konfitura z Czerwonej Cebuli 🍃

– SKOMPONUJ WŁASNĄ PRZYSTAWKĘ –

„GRZECH NIE SPRÓBOWAĆ”

Gravlax | Jagermeister | Koper

Gravlax | Burak | Pomarańcza Chilli

Gravlax | Trawa Żubrowa | Jabłko

Dodatki:

Bliny | Rosti Ziemniaczane | Kawior Syberyjski | Crémé Fraiche

„NIE MOŻNA PRZEJŚĆ OBOJETNIE”

Krupnik | Borowik | Tymianek 🍃

Barszcz | Uszka | Majeranek

Dorsz | Warzywa Julienne | Pomidor

Sandacz | Bisque | Krewetki Zimnowodne

Okoń | Pieczony Por | Sos Chrzanowy

Pierogi | Kapusta | Grzyby 🍃

Pierogi | Raki | Chrzan | Koper

Kapusta | Kasza Gryczana | Grzyby 🍃

Zapiekane Buraki | Jabłko | Kozi Ser 🍃

Gratina Ziemniaczana | Trufła 🍃

Wegański Bigos | Bocznik | Wędzona Śliwka 🍃

. Kapusta | Groch | Zioła 🍃

„ZAWSZE ZNAJDZIE SIĘ MIEJSCE NA PYSZNY DESER”

Nie można się oprzeć i nie spróbować selekcji deserów przygotowanych przez Szefową Cukierni Anne Kudelską.

Do wyboru szeroka gama herbat, kaw, świeżych soków i napojów bezalkoholowych.

Cena 500 PLN

CHRISTMAS EVE

„TO STIMULATE THE APPETITE”

Selection Of Herrings
Beetroot | Goat Cheese | Walnuts | Pear 
Waldorf Salad | Grapes | Walnut
Kashubian Eggplant | Dried Plum | Tomato 
Salmon | Horseradish | Chives
Smoked Fish Mousse | Pumpernickel | Chives
Herring Tartare | Pickled Onion | Cucumber
„Bliny” | Crémé Fraiche | Caviar
Tartlet | Beetroot Tartare | Ricotta 
Fish Terrine | Dill | Asparagus
Crayfish Salad | Crémé Fraiche | Dill
Farm Cheeses | Honey with Cumin | Red Onion Jam 

- GAMPOSE YOUR OWN APPETIZER -

„IT'S A SIN NOT TO TRY”

Gravlax | Jagermeister | Dill
Gravlax | Beetroot | Orange Chilli
Gravlax | Bison Grass | Apple
Side:
„Bliny” | Potato Rosti | Siberian Caviar | Crémé Fraiche

„YOU CAN'T BE INDIFFERENT ABOUT IT”

Barley Soup | Boletus | Thyme 
Borscht | Small Dumplings | Marjoram
Cod | Julienne Vegetables | Tomato
Zander | Bisque | Coldwater Shrimp
Perch | Roasted Leek | Horseradish Sauce
Dumplings | Cabbage | Mushrooms 
Dumplings | Crayfish | Horseradish | Dill
Cabbage | Buckwheat | Mushrooms 
Roasted Beets | Apple | Goat Cheese 
Potato Gratine | Truffle 
Vegan „Bigos” | Oyster Mushroom | Smoked Plum 
. Cabbage | Peas | Herbs 

„THERE IS ALWAYS SPACE FOR A DELICIOUS DESSERT”

You can't resist trying a selection of desserts
prepared by our Pastry Chef Anna Kudelska.

Choose from a wide range of teas, coffee, freshly juices and soft drinks.
Price 500 PLN