

MENU ŚWIĄTECZNE

CHRISTMAS MENU

CENA | PRICE 220 PLN

PRZYSTAWKI | STARTERS

Carpaccio z wołowiny,
pieczony topinambur, rukola
*Beef carpaccio, roasted Jerusalem artichoke,
rocket salad*

Marynowany łosoś, koper włoski, pomarańcze
Marinated salmon, fennel salad, oranges

Stracciatella, pieczone pomidory, orzechy
Stracciatella cheese, roasted tomatoes, nuts

Pieczone warzywa okopowe,
ziołowy majonez, jajka przepiórcze
*Roasted root vegetable salad,
herb mayonnaise, quail eggs*

Salatka z marynowanego buraka, kozi ser, orzechy
Marinated beetroot salad, goat cheese, nuts

Pasztet z gęsi, konfitura żurawinowa
Goose pâté, cranberry preserve

Matiasy z olejem lnianym,
sałatka ziemniaczana, marynowana cebula
*Matjes herring with linseed oil, potato salad,
pickled onion*

Selekcja pieczywa, masło, oliwa, aioli szafranowe
Selection of bread, butter, olive oil, saffron aioli

DANIA CIEPŁE | HOT DISHES

Barszcz borowikowy z lubczykiem
Porcini soup with lovage

Pierogi z kapustą i grzybami, olej lniany
Dumplings with cabbage and mushrooms, linseed oil

Smażony łosoś, sos maślany z kaparami
Pan-fried salmon, butter-caper sauce

Udko kaczki confit, sos pomarańczowo-imbirowy
Duck leg confit, orange-ginger sauce

Policzki wieprzowe, sos Porto
Pork cheeks, Port wine sauce

Zapiekanka ziemniaczano-selerowa
Potato and celeriac gratin

Gotowane brokuły, masło palone, migdały
Steamed broccoli, brown butter, almonds

DESER | DESSERT

Sernik, biała czekolada, pistacje
Cheesecake, white chocolate, pistachios

Strucla makowa, bakalie
Poppy seed strudel, dried fruits

Crème brûlée, pomarańcze, cynamon
Crème brûlée, orange, cinnamon

Mandarynki
Mandarins