



Menu świąteczne: 140 PLN netto/os.

Przystawki

- Śledź w trzech smakach – śmietanowy, paprykowy, curry
- Ryba po grecku
- Tatar z łososia
- Półmisek wędlin
- Pasztety trzy rodzaje (żurawina ,orzechy , papryka)

Salatki

- Polska jarzynowa
- Śledziowa z ziemniakami i ogórkiem kiszonym
- Sałata Capresse z mozzarellą, pomidorkami i bazylią

Zupy

- Barszcz czerwony z uszkami
- Consomme grzybowe z pasztecikiem francuskim

Dania główne

- Polędwiczka w sosie grzybowym
- Pierogi z kapustą i grzybami
- Sandacz smażony na szparagach
- Kapusta wigilijna

Dodatki do dań głównych

- **Purre , ryż , warzywa z pary w emulsji maślanej .**

Desery

- Sernik
- Makowiec
- Kompot z suszu

Dodatki

- Pieczywo (jasne, ciemne)
- Masła smakowe
- Sosy – czosnkowy, chrzanowy, ćwikła
- Pikle, marynaty

Napoje bezalkoholowe:

napoje gazowane: coca-cola, tonic, fanta, sprite

sok pomarańczowy, grejpfrutowy, jabłkowy, czarna porzeczka

woda niegazowana/ gazowana

herbata, kawa

wino domowe (1 lampka na osobę)

do rachunku doliczamy 10% serwisu