



# OFERTA ŚWIĄTECZNEGO MENU WIGILIJNEGO

**Szanowni Państwo,**

Zapraszamy do wspólnego celebrowania Świąt w wyjątkowej, pełnej aromatów i tradycji oprawie. Nasze menu wigilijne to połączenie klasyki polskich smaków z subtelną elegancją – idealne na spotkania firmowe, rodzinne czy przyjęcia świąteczne.

## DLACZEGO WARTO?

Tradycyjne smaki w eleganckiej oprawie  
Wyselekcjonowane produkty najwyższej jakości  
Idealne menu na firmowe spotkania wigilijne i przyjęcia rodzinne

**Rezerwacje:**  
+48 881 532 000

**Informacje ogólne**  
**Menedżer Magdalena Bryl:**  
+48 510 561 865

**Informacje o zmianach w menu**  
**Szefowa kuchni Magdalena Kulas :**  
+48 660 260 506



# Menu Wigilijne 169 zł

## PRZYSTAWKI – 5 DO WYBORU

- Śledzie po kaszubsku
- Śledzie w oleju z cebulą i majerankiem
- Śledzie z jabłkiem, cebulą, śmietaną i musztardą francuską
- Śledzie z pieczonym ziemniakiem i piklowaną czerwoną cebulą
- Sałatka śledziowa z pieczonym burakiem, ziemniakami, jajem i ogórkiem kiszonym
- Ryba po grecku
- Dorsz w galarecie (tymbaliki)

## PRZYSTAWKI CIEPŁE – 3 DO WYBORU

- Kapusta wigilijna z grzybami leśnymi
- Karp smażony w panierce
- Pierogi z kapustą i grzybami leśnymi
- Racuchy waniliowe z sosem wiśniowym
- Kluski z makiem i bakaliami

## ZUPA DO WYBORU

- Barszcz wigilijny z uszkami grzybowymi
- Zupa grzybowa z łazankami

## DANIE GŁÓWNE DO WYBORU

- Łosoś zapiekany w śmietanie z ziemniakami, porem i groszkiem
- Sandacz w cytrynowym sosie z różowym pieprzem, z warzywami na parze i zapiekanymi ziemniakami
- Polędwica z dorsza smażona, podana z pieczonymi warzywami, frytkami i sosem tatarskim
- Karp filet smażony, z pieczarkami zapiekanymi z ziemniakami i tymiankiem, podany z surówką z kiszonej kapusty

## NAPOJE

- Tradycyjny kompot z suszu
- Kawa, herbata, woda z cytryną i miętą – w cenie

Inne napoje/alkohole dodatkowo płatne według naszego cennika.

## SŁODKIE ZAKOŃCZENIE

- Patera świątecznych wypieków:
- Sernik pomarańczowy
- Makowiec
- Rolada śmietanowa