

Świąteczne Menu

Przystawki

Tatar ze śledzia marynowanego w cherry, podawany z musem z zielonego jabłka, piklowaną szalotką oraz z pumpernikiem 34 pln

Pâté z gęsich wątróbek podany z musem marchewkowym i domowymi piklami 34 pln

Carpaccio z buraków z kozim serem, rukolą, kumkwatem i sosem balsamico 34 pln

Zupa

Barszcz wigilijny z uszkami grzybowymi 23 pln

Dania Głównie

Smażony sandacz podany na puree ziemniaczanym z gałką muszkatołową, sosem piernikowym i siankiem z pora 72 pln

Polędwiczka wieprzowa podana z ziemniaczanym fondantem, jarmużem, musem z kasztanów oraz demi-glace 56 pln

Pierogi z kapustą i grzybami 34 pln

Deser

Fondant czekoladowy z lodami 28 pln

Napoje i Alkohol

Świąteczny kompot 15 pln

Herbata korzenna z cynamonem, imbirem i goździkiem 18 pln

Herbata z rozmarynem i grejpfrutem 18 pln

Grzane wino białe z gruszką, anyżem i cynamonem 25 pln

Grzane cytrusowe wino czerwone z aperolem 28 pln

Christmas menu

Starters

Herring tartare marinated in cherry, served with mousse with green apple, pickled shallot and pumpernickel 34 pln

Goose liver pâté served with carrot mousse and homemade pickles 34 pln

Beetroot carpaccio with goat cheese, arugula, kumquat and balsamic sauce 34 pln

Soup

Christmas borscht with mushroom dumplings 23 pln

Main Dishes

Fried zander served on mashed potatoes with nutmeg, gingerbread sauce and leek hay 72 pln

Pork tenderloin served with potato fondant, kale, chestnut mousse and demi-glace 56 pln

Dumplings with cabbage and mushrooms 34 pln

Dessert

Chocolate fondant with ice cream 28 pln

Drinks and Alcohol

Christmas compote 15 pln

Root tea with cinnamon, ginger and clove 18 pln

Tea with rosemary and grapefruit 18 pln

Mulled white wine with pear, anise and cinnamon 25 pln

Mulled citrus red wine with aperol 28 pln

