

SZEF KUCHNI POLECA  
"ŚWIĄTECZNY CZAS"



THE EXECUTIVE CHEF RECOMMENDS  
"CHRISTMAS TIME"

MENU

BY EXECUTIVE CHEF MICHAŁ KUDUK

PRZYSTAWKA / STARTER

CARPACCIO Z ŁOSOSIA Z VONGOLAMI W PIKLOWANEJ SZALOTCE  
KAPARY / KOPEREK / LIMONKA  
SALMON CARPACCIO WITH VONGOLAS IN PICKLED SHALLOT  
CAPERS / DILL / LIME

LUB / OR

ZUPA / SOUP

BARSZCZ CZERWONY Z USZKAMI FASZEROWANYMI GRZYBAMI  
SUSZONE ŚLIWKI / BURACZKI  
BEETROOT SOUP WITH DUMPLINGS STUFFED WITH MUSHROOMS  
DRIED PRUNES / BEETROOTS

DANIE GŁÓWNE / MAIN

DUSZONY FILET Z KARPIA Z LEŚNYMI GRZYBAMI  
MAŚLANE ZIEMNIAKI / CZERWONA FASOLA / KWAŚNA ŚMIETANA  
STEWED CARP FILLET WITH FOREST MUSHROOMS  
BUTTER POTATOES / RED BEANS / SOUR CREAM

LUB / OR

PIECZONY UDZIEC BARANI Z KURKAMI W ŚMIETANIE  
PIECZONA MARCHEWKA / ZIEMNIAKI / JARMUŻ / TWAROŻEK CZOSNKOWY  
ROASTED LEG OF MUTTON WITH CHANTERELLES IN CREAM  
ROASTED CARROTS / POTATOES / KALE / GARLIC COTTAGE CHEESE

DESER / DESSERT

SUFLET CZEKOLADOWY ZE ŚLIWKAMI MOCZONYMI W RUMIE  
MIGDAŁY / SYROP POMARAŃCZOWY  
CHOCOLATE SOUFFLE WITH PLUMS SOAKED IN RUM  
ALMONDS / ORANGE SYRUP

NAPOJE / BEVERAGES

KAWA LUB HERBATA / COFFEE OR TEA  
WODA MINERALNA NIEGAZOWANA / STILL MINERAL WATER

MENU DOSTĘPNE W DNIACH 25-26 GRUDNIA 2022.  
MENU AVAILABLE: 25-26 DECEMBER 2022.