



## MENU ŚWIĄTECZNE / CHRISTMAS MENU

---

### PRZYSTAWKI / Starters

Dorsz z warzywami korzennymi, coulis pomidorowym i majonezem selerowym 37 PLN  
*Cod with root vegetables, tomato coulis and celeriac mayonnaise*

Pierogi z kiszoną kapustą i grzybami leśnymi ze szczypiorkową kwaśną śmietaną, pudrem z borowików i karmelizowaną szalotką VGT 39 PLN  
*Dumplings with sauerkraut and forest mushrooms, sour cream and chive dip, porcini powder and caramelized shallots VGT*

### ZUPA / Soup

Barszcz na naturalnym zakwasie z octem malinowym, wędzonymi śliwkami i uszkami z grzybami leśnymi VGT 26 PLN  
*Homemade sourdough borscht with raspberry vinegar, smoked plums and dumplings with wild mushrooms VGT*

### DANIA GŁÓWNE / Main courses

Filet z sandacza z puree z topinamburu, marchewką pieczoną w miodzie i kminie rzymskim, jarmużem i winegretem pomarańczowym 59 PLN  
*Pike perch fillet with Jerusalem artichoke puree, carrots baked in honey and cumin, kale and orange vinaigrette*

Karkówka z wieprzowiny Duroc z puree z batatów, kiszoną kapustą w śmietanie, pieczonymi burakami i sosem Porto 59 PLN  
*Duroc pork neck with sweet potato puree, creamy sauerkraut, roasted beetroot and Porto sauce*

Wegański bigos z boczniakami VG 45 PLN  
*Vegan cabbage stew with oyster mushrooms VG*

### DESER / Dessert

Gruszka w białym winie, pieczona w cieście francuskim ze śliwkowym sosem karmelowym i lodami z orzechów włoskich VGT 25 PLN  
*White wine poached pear, baked in puff pastry with plum caramel sauce and walnut ice cream VG*

