


BACHLEDA LUXURY HOTEL

MGALLERY KRAKOW


M
GALLERY
HOTEL
COLLECTION

 *Gavi*
RESTAURANT

Wigilia Pełna Magii

Christmas Eve Full of Magic



Kolacja Wigilijna Christmas Eve Dinner

Wyjątkowa sześciodaniowa, degustacyjna kolacja wigilijna w Gavi Restaurant w dniu 24.12.2026 serwowana będzie o godzinie 16:00 oraz o 20:00. Wcześniejsza rezerwacja wybranej godziny jest obowiązkowa. Rezerwacje uzależnione są dostępnością miejsc i kolejnością zgłoszeń. Ilość miejsc jest ograniczona. Wymagana przedpłata.

An exceptional six-course Christmas Eve tasting dinner at Gavi Restaurant on December 24, 2026, will be served at 4:00 PM and 8:00 PM. Advance reservation for the selected time is required. Reservations are subject to availability and will be accepted on a first-come, first-served basis. Limited seating. Prepayment required.

CENA OD / PRICE FROM
600 PLN ZA OSOBĘ / PER PERSON

CENA WRAZ Z SELEKCJĄ WIN DO POTRAW OD /
PRICE INCLUDING WINE PAIRING FROM
800 PLN ZA OSOBĘ / PER PERSON

Dla dzieci od 5 do 12 roku życia dostępne jest menu za połowę ceny.
Brak dedykowanego menu świątecznego.

Do grup powyżej 10 osób doliczany jest serwis w wysokości 10% wartości rachunku.

For children aged 5 to 12, the menu is available at half price.
No dedicated Christmas menu is provided.

10% service fee is added to the bill for groups over 10 people.

DEGUSTACYJNE MENU WIGILIJNE

PRZYSTAWKA

ŚLEDZIE MACEROWANE W ŚMIETANIE
I CEBULCE, NA CHRUPIAĆCYM GRATIN
ZIEMNIACZANYM Z TYMIANKIEM

ZUPA

BARSZCZ CZERWONY NA DOMOWYM ZAKWASIE,
USZKA GRZYBOWE, SUSKA SECHŁOŃSKA

CIEPŁA PRZYSTAWKA

PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZEBAMI,
AROMATYCZNE MASŁO

DANIE RYBNE

POLĘDWICA Z DORSZA, ŁAZANKA Z BIAŁĄ
KAPUSTĄ, BIAŁE MASŁO TYMIANKOWE

DANIE MIĘSNE

PIECZONE UDKO Z KACZKI W NATURALNYM
TŁUSZCZU, CZERWONA KAPUSTA Z SUSZONYMI
OWOCAMI, KREMOWE PURÉE Z KASZTANÓW,
NAPOLEONKA ZIEMNIACZANA

DESER

STRUDEL JABŁKOWY Z RODZYNKAMI,
SOS WANILIOWY

*Przez cały wieczór będziemy Państwu
serwować kawę, herbatę, soki oraz wodę*

CHRISTMAS EVE TASTING MENU

APPETIZER

HERRING MARINATED IN SOUR CREAM AND ONION,
CRISPY POTATO GRATIN WITH THYME

SOUP

BEETROOT SOUP MADE WITH HOMEMADE
SOURDOUGH STARTER, WILD MUSHROOM
DUMPLINGS, SUSKA SECHŁOŃSKA

WARM APPETIZER

PIEROGI FILLED WITH CABBAGE AND WILD
MUSHROOMS, AROMATIC BUTTER

FISH COURSE

COD LOIN, ŁAZANKA WITH WHITE CABBAGE,
WHITE THYME BUTTER

MEAT COURSE

DUCK LEG ROASTED IN ITS NATURAL FAT,
RED CABBAGE WITH DRIED FRUIT, CREAMY
CHESTNUT PURÉE, POTATO MILLE-FEUILLE

DESSERT

APPLE STRUDEL WITH RAISINS,
VANILLA SAUCE

*Throughout the evening we will serve coffee,
tea, juices and water*





REZERWACJA
RESERVATION

BACHLEDA LUXURY HOTEL
KRAKÓW MGALLERY HOTEL COLLECTION

Plac Kossaka 6
31-106 Kraków
+48 12 424 11 00
HB4U7@accor.com