



## **Oferta wigilijna**

### Przystawki:

Filet z łososia w galaretkę miso/ majonez awokado/ żel cytrynowy  
Tatar ze śledzia/ suszone pomidory/ grzanka żytnia/ majonez pietruszkowy/czarna tapioka  
Mini tarta dyniowa/gorgonzola/ młode liście sałat

### Zupa:

Barszcz biały na kapuście kiszonej/ ziemniak/majeranek/śmietana  
Wigilijny żurek grzybowy/ kluski pietruszkowe  
Barszcz czerwony/ uszka grzybami (3szt. Os.)

### II danie:

Filet z morszczuka confit/ puree z pasternaku/ jabłko/ miód spadziowy/ sos piernikowy  
Panierowany filet z karpia/ pieczony ziemniak w soli/ smażone boczniaki z cebula cukrową  
Polędwiczka wieprzowa/ puree ziemniaczane/ ragout grzybowe/ sos jałowcowy

### Desery:

Drożdżowe racuchy/ chutney z gruszki/ słony karmel  
Ciasto marchewkowe/ mascarpone/ wanilia/ sos jagoda  
Sernik/ mus z pomarańczy/ sos korzenny

### Bufet:

Półmisek wędlin i mięs pieczonych  
Paszтет/orzechy  
Kutia/ pszenica/ miód  
Śledzie w dwóch smakach  
Ryba po grecku  
Sałatka jarzynowa  
Bliny gryczane z kwaśną śmietaną  
Pieczywo

Sosy: winegret, czosnkowo-śmietanowy, cumberland

Cena pakietu z bufetem : 260 zł od osoby

Cena pakietu bez bufetu : 220 zł od osoby