

## MENU WIGILIJNE

### Przystawki

- Sandacz z bakaliami
- Łosoś marynowany w cytrynie i zielonym pieprzu
- Tatar z dzikiego pstrąga z kaparami i czerwoną cebulą na grzance
- Karp po żydowsku z musem miodowo-koperkowym
  - Rożki z ciasta francuskiego ze szpinakiem i fetą
  - Dorsz z warzywami i oliwkami
- Wybór marynowanych śledzi bałtyckich:
  - w śmietanie z jabłkiem
  - marynowane w korzennej zalewie
  - w oleju z cebulką

### Zupy

- Zupa grzybowa z łazankami
- Barszcz czerwony z pasztecikiem z kapustą i grzybami

### Dania główne

- Karp smażony na duszonej kapuście
- Udo z kaczki w pomarańczach
- Pierogi z kapustą i grzybami z okrasą z szalotki
- Sandacz z pieca w sosie migdałowym
  - Buraki glazurowane
- Pęczak z warzywami i migdałami
  - Kapusta z grzybami
- Talarki ziemniaczane z cebulą

### Bufet salatkowy

### Desery i napoje

- Ciasto makowe z twarożkiem
  - Makowiec
- Sernik ze skórką pomarańczową
  - Ciasto orzechowe
- Kawa, herbata, kompot z suszonych owoców, woda

**195 zł / osoba**

