

HOLIDAY FEAST

MENU ŚWIĄTECZNE

23.12.2020

KREM Z POMIDORÓW Z BAZYLIOWYM PESTO I PALUSZKIEM GRISSINI
ZRAZY WIEPRZOWE Z WĘDZONYM BOCZKIEM I OGÓRKIEM KISZONYM, SOS GRZYBOWY,
PIECZONE ZIEMIANKI, SAŁATKA Z SELERA I ŻURAWINY
SERNIK KRAKOWSKI Z SOSEM TRUSKAWKOWYM I BEZĄ

24.12.2020

BARSZCZ CZERWONY NA DOMOWYM ZAKWASIE,
USZKA Z SUSZONYMI GRZYBAMI,
FILET Z KARPIA MARYNOWANEGO W MLEKU I CEBULI, PANIERKA Z OBWARZANKA
KRAKOWSKIEGO, SAŁATKA Z JABŁEK I RUKOLI, MAŚLANE PURÉE
PIERNIK Z MIODEM GRYZANYM KANDYZOWANĄ POMARAŃCZA I LUKREM

25.12.2020

STRUDEL Z ŁOSOSIEM I KAPARAMI, KONFITURA Z CZERWONEJ CEBULI
FILET Z PSTRĄGA W CIEŚCIE MIGDAŁOWYM, SZPINAK DUSZONY NA BIAŁYM WINIE
Z POMIDORAMI, PURÉE Z KALAFIORA
CRÈME BRÛLÉE Z NUTKĄ ROZMARYNU Z GAŁKĄ LODÓW WANILIOWYCH

26.12.2020

KREM Z PIECZONYCH BURAKÓW Z KOZIM SEREM,
PALONE PESTKI DYNI
ROLADKA Z KURCZAKA Z SUSZONYMI POMIDORAMI I MOZZARELLĄ, PIECZONA MARCHEW,
GNOCCHI DYNIOWE, SOS GORGONZOLA
PANNA COTTA Z MUSEM MALINOWYM I MAKIEM



ESTERANTE
RESTAURACJA

HOLIDAY FEAST

CHRISTMAS MENU

23.12.2020

TOMATO CREAM SOUP WITH BASIL PESTO AND GRISSINI FINGER
PORK ROULADES WITH SMOKED BACON AND PICKLED CUCUMBER, MUSHROOM SAUCE,
BAKED POTATO DUMPLINGS, CELERY AND CRANBERRY SALAD
KRAKOW'S CHEESECAKE WITH STRAWBERRY SAUCE AND MERINGUE

24.12.2020

RED BORSCHT ON HOMEMADE LEAVEN, SMALL DUMPLINGS WITH DRIED MUSHROOMS,
CARP FILLET MARINATED IN MILK AND ONION, BREADCRUMBS WITH 'KRAKOWSKI OBWARZANEK',
APPLE AND ROCKET SALAD, BUTTER PURÉE
GINGERBREAD WITH BUCKWHEAT HONEY, CANDIED ORANGE AND ICING

25.12.2020

STRUDEL WITH SALMON AND CAPERS, RED ONION JAM
TROUT FILLET IN ALMOND DOUGH, SPINACH STEWED IN WHITE WINE WITH TOMATOES, CAULIFLOWER PURÉE
CRÈME BRÛLÉE WITH A HINT OF ROSEMARY AND A SCOOP OF VANILLA ICE CREAM

26.12.2020

CREAM OF BAKED BEETROOT WITH GOAT CHEESE, ROASTED PUMPKIN SEEDS
CHICKEN ROULADE WITH SUN-DRIED TOMATOES AND MOZZARELLA, ROASTED CARROTS, PUMPKIN GNOCCHI,
GORGONZOLA SAUCE
PANNA COTTA WITH RASPBERRY MOUSSE AND POPPY SEEDS



ESTERANTE
RESTAURACJA