



## *Święta nad Narwią*

# KOLACJA 23.XII

### BUFET ZIMNY / COLD BUFFET

- Roladki z lososia z marchewką i cebulką dymką, otoczone płatkami z ciasta ryżowego, w sosie ostrygowym / Salmon rolls with carrot and spring onion, wrapped in rice pastry with oyster sauce
  - Marynowany w soku z buraków filet z lososia jurajskiego z wędzonym twarogiem / Beetroot-marinated Jurassic salmon fillet with smoked cottage cheese
  - Tymbaliki z pstrągiem, zielenicą, trocią atlantycką i szijkami rakowymi z dodatkiem wina Chablis / Jellied fish with trout, seaweed, Atlantic sea trout, and crayfish tails with Chablis wine
  - Roladka z szynki z wędzonym twarogiem, rzodkiewką i szczypiorem / Ham roll with smoked cottage cheese, radish, and chives
  - Filety z okonia z sosem warzywnym w greckim stylu / Perch fillets with vegetable sauce in Greek style
  - Matias z tatarem z zielonych jabłek i buraków / Herring with green apple and beetroot tartare
  - Tortilla z indykiem, warzywami i listkami kolendry / Turkey and vegetable tortilla with cilantro leaves
  - Pieczona cielęcina z sosem z tuńczyka / Roasted veal with tuna sauce
  - Mięsa pieczone i podwędzane z hotelowej wędzarni z marynowaną śliwką i gruszką / Roasted and smoked meats from the hotel smokehouse with marinated plum and pear
  - Smażony kalafior i brukselka z sosem tahini / Fried cauliflower and Brussels sprouts with tahini sauce
  - Ogórek zielony z imbirem, kolendrą i gochujang / Green cucumber with ginger, cilantro, and gochujang
  - Hummus z pieczonego kalafiora z czosnkiem, tahini, oliwą i sokiem z cytryny, podawany z chlebkiem pita / Roasted cauliflower hummus with garlic, tahini, olive oil, and lemon juice, served with pita bread
  - Klasyczne włoskie caprese z dodatkiem plasterów grillowanego bakłażana i sosem z suszonych pomidorów oraz białego octu balsamicznego / Classic Italian caprese with slices of grilled eggplant and a sundried tomato and white balsamic vinegar sauce
  - Hiszpańskie tapas: grzanki z bagietki z sałatką z tuńczyka i filecikiem anchois / Spanish tapas: baguette crostini with tuna salad and anchovy fillet
  - Dodatki: chrzan, ćwikła, sos koktajlowy / Condiments: horseradish, beetroot relish, cocktail sauce
- 



## *Święta nad Narwią*

# KOLACJA 23.XII

### SAŁATKI / SALADS


- Sałatka ze śledzia z domowymi marynatami i cebulką  
/ Herring salad with homemade marinades and onions
  - Kolorowe sałaty z marynowanymi w słodkim sosie sojowym kawałkami dorsza atlantyckiego, mandarynkami i selerem naciowym, podane z cytrynowym sosem winegret / Colorful salad greens with sweet soy-marinated Atlantic cod, tangerines, and celery, served with lemon vinaigrette
  - Kapusta czerwona z rodzynkami i miodem spadziowym  
/ Red cabbage with raisins and honeydew honey
  - Gotowane brokuły, dynia, dymka, owoce granatu z delikatnym dressingiem migdałowym i ciasteczkami amaretti / Steamed broccoli, pumpkin, green onions, and pomegranate with a mild almond dressing and amaretti cookies
  - Kapusta pekińska i bok choy z pestkami granatu, czerwonym chilli i sosem słodko-kwaśnym / Napa cabbage and bok choy with pomegranate seeds, red chili, and sweet and sour sauce
  - Sałatka z ziemniaków z fasolą, wędzonym kurczakiem i marynowanymi grzybami  
/ Potato salad with beans, smoked chicken, and pickled mushrooms
  - Wybór marynat domowych: śliwki, gruszki, podgrzybki, ogóreczki, papryczki  
/ Selection of homemade pickles: plums, pears, boletus mushrooms, cucumbers, peppers
- 



*Święta nad Narwią*

## KOLACJA 23.XII

### BUFET GORĄCY / HOT BUFFET

- Krem z dyni z curry i mlekiem kokosowym  
/ Pumpkin cream soup with curry and coconut milk
  - Bisque z homara / Lobster bisque
  - Pieczone fileciki z karmazyna z białymi warzywami i bulionem dashi  
/ Baked redfish fillets with white vegetables and dashi broth
  - Filety z kurczaka suprême z sosem koniakowym  
/ Chicken suprême fillets with cognac sauce
  - Involtini z delikatnej wieprzowiny z serem i szynką  
/ Pork involtini with cheese and ham
  - Farfalle z jarmużem i serem feta / Farfalle with kale and feta cheese
  - Pieczone warzywa korzeniowe z oliwą i pestkami słonecznika  
/ Roasted root vegetables with olive oil and sunflower seeds
  - Puree ziemniaczane z emulsją maślaną  
/ Mashed potatoes with butter emulsion
- 



## *Święta nad Narwią*

# KOLACJA 23.XII


### STACJA LIVE / LIVE STATION

- Smażone placuszki ziemniaczane z gulaszem z wieprzowiny i duszoną papryką z grzybami / Potato pancakes with pork stew and stewed peppers with mushrooms

### DESERY / DESSERTS

- Wybór musów, tart, deserów według szefowej cukierni  
/ Selection of mousses, tarts, and desserts by the pastry chef

### MENU DLA DZIECI / KIDS' MENU

- Klopsiki drobiowe w sosie pomidorowym  
/ Chicken meatballs in tomato sauce
  - Penne z sosem pomidorowym / Penne with tomato sauce
  - Częstki ziemniaczane / Potato wedges
  - Naleśniki z serem i karmelem / Pancakes with cheese and caramel
  - Mizeria ze słodką śmietanką / Cucumber salad with sweet cream
- 



## *Święta nad Narwią*

# KOLACJA WIGILIJNA

## BUFET ZIMNY / COLD BUFFET

- Trio ryb wędzonych w dymie olchowym: pstrąg potokowy z tatarem z jabłek z dodatkiem gorczycy, sandacz w galarecie buraczanej z żubrówką, marynowany w Krupniku, losoś bałtycki z tartym chrzanem na carpaccio z buraków  
/ Trio of alder-smoked fish: brook trout with apple tartare and mustard, zander in beetroot jelly with Żubrówka, Krupnik-marinated Baltic salmon with grated horseradish on beet carpaccio
  - Karp z Pustelni w galarecie jabłkowo-korzennej i smażony z cytryną i chrzanem  
/ Pustelnia carp in apple-spice jelly and fried with lemon and horseradish
  - Ryba "po grecku" z duszonymi warzywami i pomidorami z czerwonym winem  
/ Fish "Greek style" with stewed vegetables, tomatoes, and red wine
  - Śledzie korzenne, w oliwie z cebulą, ze śmietaną i jabłkiem, rolmopsy  
/ Spiced herrings in oil with onions, with cream and apple, and rollmops
  - Tatar ze śledzia bałtyckiego, korniszony, piklowana papryka, cebulka  
/ Baltic herring tartare with gherkins, pickled peppers, and onion
  - Dorsz w marynacie octowej z warzywami / Cod in vinegar marinade with vegetables
  - Deska polskich tradycyjnych wędlin i wyrobów mięsnych podana z musztardą miodową, chrzanową, żurawiną i marynatami  
/ Platter of traditional Polish cold cuts and meats served with honey mustard, horseradish mustard, cranberry sauce, and pickles
  - Pieczony schab ze śliwką suszoną i majerankiem / po warszawsku z musem chrzanowym / Roasted pork loin with dried plum and marjoram / Warsaw-style with horseradish mousse
  - Szczupak po żydowsku z rodzynkami i galaretką  
/ Jewish-style pike with raisins and jelly
  - Pieczona cielęcina z sosem z tuńczyka / Roasted veal with tuna sauce
  - Szynka dojrzewająca „Kumpiak” z marynowanymi gruszkami i śliwkami  
/ Cured ham "Kumpiak" with pickled pears and plums
  - Kremowa feta z płatkami z kolorowych buraków z zatarem  
/ Creamy feta with colorful beet chips and za'atar
- 



## *Święta nad Narwią*

# KOLACJA WIGILIJNA

### SAŁATKI / SALADS

- Sałatka z pieczonych ziemniaków z ziołami i porem  
/ Roasted potato salad with herbs and leek
  - Polska sałatka jarzynowa z zielonym groszkiem i majonezem  
/ Polish vegetable salad with green peas and mayonnaise
  - Smażony bakłażan z tofu w glazurze gochujang  
/ Fried eggplant with tofu in gochujang glaze
  - Pieczone warzywa z oliwą ziołową i czarnuszką  
/ Roasted vegetables with herb olive oil and black cumin
  - Surówka z marchwi z jabłkiem / Carrot and apple slaw
  - Kolorowe warzywa, koperek, jajka, winegret musztardowy  
/ Colorful vegetables, dill, eggs, with mustard vinaigrette
  - Sałatka z jabłkiem i marynowaną czerwoną kapustą  
/ Salad with apple and pickled red cabbage
  - Sałatka z marchwi i migdałów z rodzynkami  
/ Carrot and almond salad with raisins
  - Sałatka Waldorf / Waldorf salad
- 



*Święta nad Narwią*

## KOLACJA WIGILIJNA

### BUFET GORĄCY / HOT BUFFET

- Barszcz czerwony z uszkami z kapustą i grzybami  
/ Red borscht with cabbage and mushroom dumplings
  - Zupa migdałowa z miodem, cynamonem, rodzynkami i wanilią  
/ Almond soup with honey, cinnamon, raisins, and vanilla
  - Filety z lososia podane z kremowo-cytrynową skorzonką i pudrem z palonego pora  
/ Salmon fillets served with creamy lemon salsify and burnt leek powder
  - Filet z karpia z palonymi orzechami laskowymi  
/ Carp fillet with toasted hazelnuts
  - Roladka z polędwiczki wieprzowej ze śliwką i jabłkiem w sosie z wędzonej śliwki i czerwonego wina / Pork tenderloin roll with plum and apple in smoked plum and red wine sauce
  - Pieczone piersi z kurczaka z wolnego wybiegu z sosem z borowików  
/ Slow-roasted free-range chicken breasts with porcini sauce
  - Pierogi z kapustą i grzybami i złocistą cebulką  
/ Dumplings with cabbage and mushrooms and golden onions
  - Kapusta z suszonymi grzybami leśnymi i wędzoną śliwką  
/ Cabbage with dried forest mushrooms and smoked plum
  - Konfitowane ziemniaki w gęsim tłuszczu z majerankiem i pieczonym czosnkiem  
/ Confit potatoes in goose fat with marjoram and roasted garlic
- 



## *Święta nad Narwią*

# KOLACJA WIGILIJNA


### STACJA LIVE / LIVE STATION

- Smażone na żywo pierogi z kapustą i grzybami, kaszą i twarogiem, grochem i kapustą; sos z suszonych grzybów / Live-fried dumplings with cabbage and mushrooms, buckwheat and cottage cheese, peas and cabbage; dried mushroom sauce

### DESERY / DESSERTS

- Sernik krakowski / Kraków cheesecake
- Tradycyjny makowiec / Traditional poppy seed cake
- Placki z owocami: śliwki, jagody, gruszki i jabłka / Fruit cakes with plums, blueberries, pears, and apples
- Ciasto migdałowo-makowe z sosem wiśniowym / Almond-poppy seed cake with cherry sauce
- Pierniki świąteczne i comber z wiśniówką / Christmas gingerbread and cake with cherry liqueur
- Torcik waniliowo-migdałowy / Vanilla-almond cake
- Serniczek z ricotty / Ricotta cheesecake
- Deser z wiśniami "Black forest" / "Black Forest" cherry dessert
- Wybór pieczywa, masło / Bread selection, butter

### MENU DLA DZIECI / KIDS' MENU

- Domowej roboty paluszki rybne z dorsza w panko / Homemade panko-crusted cod fish sticks
  - Pulpeciki drobiowe z sosem koperkowym / Chicken meatballs with dill sauce
  - Frytki, ketchup / French fries, ketchup
  - Sałatka coleslaw / Coleslaw
- 





## *Święta nad Narwią*

# KOLACJA ŚWIĄTECZNA

## BUFET ZIMNY / COLD BUFFET

- Kaczka pieczona nadziewana musem z dodatkiem żurawiny i laskowych orzechów  
/ Roasted duck stuffed with cranberry and hazelnut mousse
  - Pieczony i marynowany schab prosięcia rolowany ze szparagami i musem wędzonego twarogu / Roasted and marinated piglet loin rolled with asparagus and smoked cottage cheese mousse
  - Wędzony boczek z musem jajeczno-chrzanowym  
/ Smoked bacon with egg-horseradish mousse
  - Pachnące dymem olchowym mięsa pieczone podane z ćwikłą, chrzanem i żurawiną  
/ Alder-smoked roasted meats served with beetroot relish, horseradish, and cranberry
  - Mus z wędzonych ryb z pałeczkami krabowymi, łososiem i sztykami rakowymi  
/ Smoked fish mousse with crab sticks, salmon, and crayfish tails
  - Paszтет domowy z grzybkami marynowanymi i cebulką  
/ Homemade pâté with pickled mushrooms and onions
  - Rolada ze szczupaka faszerowana musem rybnym aromatyzowana koprem ogrodowym  
/ Pike roll stuffed with fish mousse and flavored with dill
  - Involtni z łososia wędzonego z kozim serem i gruszką kłapsą  
/ Smoked salmon involtini with goat cheese and pear
  - Podpłomyk rolowany z warzywami, sałatą, świeżymi ziołami i musem z cieciorki  
/ Rolled flatbread with vegetables, lettuce, fresh herbs, and chickpea mousse
  - Półmiski grillowanych warzyw i marynowanych w oliwie i ziołach  
/ Platters of grilled and marinated vegetables in olive oil and herbs
  - Polskie sery dojrzewające z konfiturą z wędzonych śliwek  
/ Polish aged cheeses with smoked plum preserves
- 



## *Święta nad Narwią*

# KOLACJA ŚWIĄTECZNA

### SAŁATKI / SALADS


- Mieszane ogrodowe sałaty i zioła z grzankami i grillowanym kurczakiem  
/ Mixed garden greens and herbs with croutons and grilled chicken
  - Chrupka zielona sałata z wędzonym pstrągiem, słodką papryką, kukurydzą i koperkowym vinaigrette / Crisp green salad with smoked trout, sweet pepper, corn, and dill vinaigrette
  - Polska sałatka z pomidorów z kielkami słonecznika i marynowanymi cebulkami / Polish tomato salad with sunflower sprouts and pickled onions
  - Sałatka z marynowanym i pieczonym łososiem, oliwkami, jajkiem, anchois i endywią z sosem pomarańczowo-musztardowym / Salad with marinated and baked salmon, olives, egg, anchovies, and endive with orange-mustard dressing
  - Sałatka Coleslaw z sosem majonezowo-chrzanowym  
/ Coleslaw with mayonnaise-horseradish dressing
  - Sałatka śledziowa z ziemniakami, piklowaną cebulką i gorczycą  
/ Herring salad with potatoes, pickled onion, and mustard seeds
  - Cebulki marynowane, papryczki marynowane, ogórki kwaszone, ogórki małosolne, grzyby marynowane / Pickled onions, pickled peppers, sour pickles, fresh brined pickles, and pickled mushrooms
  - Wybór zimnych sosów do mięs, wybór zimnych sosów do ryb  
/ Selection of cold sauces for meats and fish
- 



*Święta nad Narwią*

## KOLACJA ŚWIĄTECZNA

### BUFET GORĄCY / HOT BUFFET

- Krem z kalafiora, selera i z dodatkiem curry  
/ Cauliflower and celery cream soup with curry
  - Filet z gładzicy z emulsją kremowo-kolendrową i filecikami z pomidora  
/ Plaice fillet with creamy coriander emulsion and tomato fillets
  - Udka kaczki confit z sosem miodowo-tymiankowym z karmelizowanymi jabłkami  
/ Duck confit with honey-thyme sauce and caramelized apples
  - Połędwiczki z warchlaka z sosem Pomery i zielonym pieprzem  
/ Wild boar tenderloins with Pomery mustard and green pepper sauce
  - Kluski staropolskie smażone z chrupiącym boczkiem i wędzonym twarogiem  
/ Old Polish dumplings fried with crispy bacon and smoked cottage cheese
  - Ziemniaki opiekane ze świeżym rozmarynem  
/ Roasted potatoes with fresh rosemary
  - Warzywa gotowane na parze z maselkiem sardelowym  
/ Steamed vegetables with anchovy butter
  - Zapiekane brokoły z sosem kremowo-serowym  
/ Baked broccoli with creamy cheese sauce
- 



## *Święta nad Narwią*

# KOLACJA ŚWIĄTECZNA

### STACJA LIVE / LIVE STATION

- Krojone na żywo mięsa wieprzowe: szynka, golonka, karkówka z pieczonymi ziemniakami, słodką kapustą i sosami – musztardowym, pieczeniowym i żubrówkowym / Carved pork meats: ham, pork knuckle, pork neck with roasted potatoes, sweet cabbage, and sauces – mustard, roast sauce, and Żubrówka sauce

### DESERY / DESSERTS

- Wybór musów z owoców (Graviola, Acai, Caju) / Selection of fruit mousses (Graviola, Acai, Caju)
- Pannacotta waniliowa z musem truskawkowym / Vanilla panna cotta with strawberry mousse
- Tiramisu z likierem Amaretto / Tiramisu with Amaretto liqueur
- Tarta z owocami sezonowymi / Seasonal fruit tart
- Mus z chałwy z żelem pistacjowym / Halva mousse with pistachio jelly
- Babeczki z nadzieniem i świeżymi owocami / Cupcakes with filling and fresh fruits
- Mus czekoladowy z karmelizowanymi bananami / Chocolate mousse with caramelized bananas
- Sernik krakowski / Kraków-style cheesecake
- Wybór pieczywa, masło / Bread selection, butter

### MENU DLA DZIECI / KIDS' MENU

- Nuggetsy z kurczaka domowej roboty / Homemade chicken nuggets
  - Mini pizza / Mini pizza
  - Frytki, ketchup / French fries, ketchup
  - Surówka z marchewki z jabłkiem i sokiem z cytryny / Carrot and apple slaw with lemon juice
  - Koreczki serowe, mini kanapeczki / Cheese skewers, mini sandwiches
- 