

26/12/2024

11 Dzień Świąt

Przystawka / Starter

PASZTET W CIEŚCIE FRANCUSKIM Z KONFITURĄ

Pâté in puff pastry with jam

lub / or

TARTALETKA Z MUSEM TUŃCZYKOWYM I SUSZONYMI POMIDORAMI

Tartlet with tuna mousse and sun-dried tomatoes

Zupa / Soup

KREM PIETRUSZKOWO – GRUSZKOWY

Parsley-pear cream soup

lub / or

BULION Z KACZKI Z KLUSKAMI SPATZLE

Duck broth with spaetzle dumplings

Danie główne / Main dish

PIECZONY FILET Z INDYKA Z GRZYBAMI, GNOCCHI DYNIOWE,

PIECZONE WARZYWA KORZENNE

Roasted turkey fillet with mushrooms, pumpkin gnocchi, roasted root vegetables

lub / or

SCHAB SOUS-VIDE W SOSIE MYŚLIWSKIM, KOPYTKA Z PALONYM

MASŁEM, MODRA KAPUSTA

Sous-vide pork loin in hunter's sauce, potato dumplings with browned butter, red cabbage

Deser / Dessert

SUFLET CZEKOLADOWY Z WIŚNIAMI I LODAMI WANILIOWYMI

Chocolate soufflé with cherries and vanilla ice cream

lub / or

GRUSZKA GOTOWANA W BIAŁYM WINIE Z KRUSZONKĄ

KORZENNĄ

Pear poached in white wine with spiced crumble

Napoje / Beverages

WODA / KAWA / HERBATA

Water / coffee / tea