

*Spotkania świąteczno – noworoczne od 50,00zł / os.*



#### *PRZYSTAWKI*

*Tatar z marynowanego śledzia z papryką i korniszonem na razowym chlebie*

*Śledź w śmietanie z cebulą i jabłkiem na ziemniaku pieczonym*

*Tatar z łososia z kaparami w musie chrzanowym*

*Pstrąg zalany (ryba w zalewie słodko – kwaśnej wg staropolskiej receptury)*

*Czeska topinka – doprawiony tatar wołowy na razowcu*

#### *ZUPY*

*Barszcz czerwony na suszonych borowikach z uszkami*

*Aksamitna zupa grzybowa z łazankami*

*Świąteczna zupa z suszonych owoców*

*Tradycyjny polski żur*

#### *DANIA GŁÓWNE*

*Karp po polsku w aromatycznym sosie grzybowym*

*Sandacz na chrupko z sosem śmietanowym z kurkami*

*Łosoś z grilla na wybornym sosie borowikowym*

*Pierogi z kapustą i grzybami z sosem borowikowym*

*Łazanki z kapustą i grzybami*

*Kaczka pieczona z jabłkami w towarzystwie modrej kapusty*

*Medaliony z polędwicy wieprzowej przekładane plastrami pomidora i mozzarelli*

*z kluskami przesmażonymi ze szpinakiem i czosnkiem*

*Udo gęsi z miodowymi warzywami i modrą kapustą*

*Pierś kurczaka faszerowana szpinakiem i serem feta, otulona bekonem*

*Tradycyjne zrazy wołowe, bite faszerowane zgodnie ze staropolską recepturą*

#### *DESERY*

*Wybór świątecznych ciast: sernik z bakaliami, kruszonka z jabłkami, makowiec, piernik*

*Śliwki utopione w armaniaku z gałką lodów waniliowych*

*Gruszka w winie nadziewana lodami orzechowymi z bitą śmietaną w czekoladowym sosie*

*Ananas pieczony w całości z sosem z owoców leśnych, serwowany ze szpad*

*Chrupiąca beza rzymska z malinami i bitą śmietaną*

*Kompot z suszu*