

Zielnik

Oferta Świąteczna

Zimne przekąski

Wigilijny śledź w oleju lnianym
1 porcja / 23 zł

Nóżki w galarecie z domowymi marynatami
1 porcja / 29 zł

Śledź po kaszubsku
1 porcja / 31 zł

Tatar z łososia z kaparami, jajkiem i szalotką
1 porcja / 45 zł

Tarta z porów na kruchym cieście
8 porcji / 59 zł

Tarta wigilijna z borowikami
8 porcji / 69 zł

Pasztet z dziczyzny
1 kg / 69 zł

Dania główne

**Kapusta wigilijna
z suszoną śliwką i borowikami**
1 porcja / 23 zł

Pierogi z kapustą i grzybami (9 sztuk)
1 porcja / 27 zł

Karp zatorski z borowikami
1 porcja / 45 zł

Dorsz zapiekany w konfiturze z porów
1 porcja / 49 zł

Pół kaczki z pieca w sosie z suszonych owoców
1 porcja / 59 zł

Udko z gęsi z kluseczkami śląskimi i buraczkami
1 porcja / 63 zł

Zupy

Barszcz czerwony z uszkami
1 litr / 39 zł

Żurek z kielbasą i jajkiem
1 litr / 45 zł

Grzybowa z łazankami
1 litr / 49 zł

Ciasta i torty

Baba drożdżowa
6 porcji / 48 zł

Piernik świąteczny
5 porcji / 60 zł

Makowiec
10 porcji / 90 zł

Sernik domowy
5 porcji / 55 zł

Mazurek kajmakowy
4 porcje / 45 zł

Tort bezowy malinowy
8 porcji / 128 zł

Tort bezowy żurawinowy
8 porcji / 128 zł

Tort bezowy kawowy
8 porcji / 128 zł

Tort bezowy piernikowy
8 porcji / 136 zł

Tort bezowy pistacjowy
8 porcji / 152 zł

Tort nugatowy
10 porcji / 190 zł

Tort makowy
10 porcji / 200 zł

Tort czekoladowo-malinowy
10 porcji / 220 zł

Tort sezamowo-chałwowy
12 porcji / 288 zł

Tort truflowy
12 porcji / 288 zł

Wychodząc naprzeciw potrzebom naszych Gości, zapraszamy do składania zamówień na wigilijne specjalności przygotowane przez Szefa Kuchni - Krzysztofa Soszyńskiego.

Prosimy o dokonywanie rezerwacji osobiście lub pod numerem telefonu (+48) 22 844 35 00.

Warunkiem dokonania rezerwacji jest wpłata zadatku w wysokości 40% wartości zamówienia gotówką do dnia 19.XII.

Odbiór zamówienia w dniach 23.XII przez cały dzień oraz 24.XII do godziny 13:00.