



Menu Wigilijne

MENU I

Przystawki / Appetizers:

Karp po żydowsku *Jewish style carp in gelatine*
Śledź w oleju *Herring in oil*
Sałatka jarzynowa *Vegetable salad with mayonnaise*
Hummus *Hummus*
Pieczywo i masło *Bread and butter*

Zupa do wyboru / Soups:

Barszcz czerwony / uszka z kapustą i grzybami
Red borscht / small dumplings with cabbage and mushrooms
Grochówka Szabasowa / oliwa ziołowa
Sabbath pea soup / herb oil

Danie główne do wyboru / Main dishes:

Pierogi z kapustą i grzybami
Dumplings with cabbage and mushroom
Panierowany karp / puree ziemniaczane
Breaded carp / potato puree
Sałatka z pieczonym kozim serem / vinegret pomarańczowy / świeże owoce / migdały
Salad with baked goat cheese / orange vinegret / fresh fruit / almonds

Dodatki podawane na lawierkach / Extras:

Kapusta z grochem *Cabbage with peas*
Kapusta z grzybami *Cabbage with dry mushrooms*

Deser do wyboru / Desserts:

Makiełki *Makiełki*
Sernik chałwowy / sos wiśniowy *Halva cheesecake / cherry sauce*

Kawa / woda / herbata bez ograniczeń *Unlimited coffee / water / tea*

Koszt za w/w menu – 199zł/osobę
Cost for the above menu - 199zł / person



Menu Wigilijne

MENU II

Przystawki / Appetizers:

Karp po żydowsku *Jewish style carp in gelatine*
Śledź pod pierzynką *Herring in cream*
Sałatka jarzynowa *Vegetable salad with mayonnaise*
Hummus *Hummus*
Miruna in vegetables *Horuna w warzywach*
Pieczywo i masło *Bread and butter*

Zupa do wyboru / Soups:

Barszcz czerwony / uszka z kapustą i grzybami
Red borscht / small dumplings with cabbage and mushrooms
Grzybowa zabieleną / domowy makaron
Mushroom soup with cream / homemade noodles

Danie główne do wyboru / Main dishes:

Pierogi z kapustą i grzybami
Dumplings with cabbage and mushroom
Polędwica z dorsza / puree ziemniaczane / sos beurre-blanc pomarańczowy
Cod loin / mashed potatoes / orange beurre-blanc sauce
Panierowany karp / puree ziemniaczane
Breaded carp / potato puree

Dodatki podawane na lawierkach / Extras:

Kapusta z grochem *Cabbage with peas*
Kapusta z grzybami *Cabbage with dry mushrooms*

Deser do wyboru / Desserts:

Makiełki *Makiełki*
Sernik chałwowy / sos wiśniowy *Halva cheesecake / cherry sauce*
Kawa / woda / herbata bez ograniczeń *Unlimited coffe / water / tea*

Koszt za w/w menu – 219 zł / osobę
Cost for the above menu 219zł / person



Menu Wigilijne

MENU III

Przystawki / Appetizers:

Karp po żydowsku *Jewish style carp in gelatine*
Śledź pod pierzynką *Herring in cream*
Sałatka jarzynowa *Vegetable salad with mayonnaise*
Pstrąg w zalewie octowej *Trout in vinegar marinade*
Miruna w warzywach *Horuna in vegetables*
Pieczywo i masło *Bread and butter*

Zupa do wyboru / Soups:

Barszcz czerwony / uszka z kapustą i grzybami
Red borscht / small dumplings with cabbage and mushrooms
Grzybowa zabieleną / domowy makaron
Mushroom soup with cream / homemade noodles

Danie główne do wyboru / Main dishes:

Pierogi z kapustą i grzybami
Dumplings with cabbage and mushroom
Polędwica z dorsza / puree ziemniaczane / sos beurre-blanc pomarańczowy
Cod loin / mashed potatoes / orange beurre-blanc sauce
Bastowany filet z sandacza / puree z kalafiora z białą czekoladą / sos kokosowo-imbirowy z kawiozem
Basted zander fillet / cauliflower puree with white chocolate / coconut – ginger sauce with caviar

Dodatki podawane na lawierkach / Extras:

Kapusta z grochem *Cabbage with peas*
Kapusta z grzybami *Cabbage with dry mushrooms*

Deser do wyboru / Desserts:

Czekoladowy fondant / sos z czarnej porzeczki / lody śmietankowe
Chocolate fondant / blackcurrant sauce / dairy ice cream
Sernik chałwowy / sos wiśniowy
Halva cheesecake / cherry sauce
Beza/ krem daktylowo-rumowy / orzech włoski / gorzka czekolada
Meringue / date-rum cream / walnut / dark chocolate

Kawa / woda / herbata bez ograniczeń *Unlimited coffee / water / tea*

Koszt za w/w menu – 239 zł/osobę
Cost for the above menu 239 zł / person