



WIGILIA 2024

Menu

PRZYSTAWKA

Staropolska galaretka wieprzowa na bulionie
Karp Zatorski w galarecie
Podhalańskie oscypki podawane na grzance z żurawiną
Śledź w delikatnym sosie śmietanowym

ZUPA

Wigilijny barszcz czerwony z uszkami z kapusta i
grzybami/z mięsem
Grzybowa z borowików z łazankami
Barszcz biały na zakwasie żytnim na wędzonce

DANIE GŁÓWNE

Pieczona kaczka (1/2) po staropolsku nadziewana jabłkami,
podawana z sosem wiśniowym i kluską śląską i konfiturą z
czerwonej kapusty

Stek z Karpia panierowany, podawany z puree
ziemniaczanym i kapusta zasmażaną z boczniakami
Pieczony pstrąg po mazursku, faszerowany cytrusami,
podawany z paloną kaszą gryczaną i surówką z kiszonej
kapusty

Schab nadziewany śliwką w sosie własnym, podawany z
puree ziemniaczanym i zestawem surówek
Szynka

DESER

Sliwki pod kruszonka z sosem cynamonowym
Domowy makowiec
Domowa szarlotka podawana na ciepło z gałką
lódów waniliowych



CENA:

CENA ZA OSOBĘ :

Obiad 4-daniowy = 160 zł

Napoje bezalkoholowe (ciepłe i zimne) bez ograniczeń

Cennik alkoholi:

Wino białe/czerwone = 60 zł butelka

Wódka Bocian = 60 zł butelka

Wódka Wyborowa = 65 zł butelka

Wódka Finlandia = 70 zł

Piwo lane = 14 zł za 0,5L

Grzaniec Galicyjski = 25 zł za 200 ml

Drinki -20% z karty

