



I. CHRISTMAS BUFFET MENU 2024

Zimne przystawki *Cold starters*

Ryba po grecku aromatyzowana przyprawami korzennymi z pomarańczą
i chrupiącą marchewką z cynamonem
*Greek fish flavored with spices with orange and crunchy carrots
with cinnamons*

Śledź w oleju na konfitowanym ziemniaku z kwaśną śmietanką, jabłkiem
i szalotką bananową
*Herring in linseed oil on confit potato with sour cream, apple
and banana shallots*

Pate z kaczki i wątróbki z kompresowanym ogórkiem
i karmelizowaną cebulką
Pate of goose on buttered challah with cranberry coulis and pistachios

Pieczony burak w glazurze miodowo tymiankowej z porto na sałatach
z kozim ser z dresingiem klonowo cytrynowym i mango
*Roasted beetroot in honey and thyme glaze with port on lettuce leaves
with goat cheese, maple lemon dressing and mango*

Kulebiak z dorszem z pieczonymi pomidorami na musie z grochu
Culbee with cod with roasted tomatoes on pea mousse

Plastry wolno pieczonego schabu z musem chrzanowym, galaretką
z buraka i chrustem z rukoli
*Slices of slow-roasted pork loin with horseradish mousse, beet jelly
and arugula crisp*

Zupa *Soup*

Barszcz czerwony na domowym zakwasie z pasztecikiem
z kapustą i grzybami
Red borscht on homemade sourdough with cabbage and mushroom ravioli



Ciepłe przystawki *Hot appetizers*

Smażone pierogi z kapustą i grzybami okraszone cebulką w oleju
Fried dumplings with cabbage and mushrooms covered with onions in oil

Roladki z indyka z żurawiną i serem korycińskim z leśnymi grzybami
i rozmarynową śmietanką
*Turkey roulades with cranberries and Korycin cheese with forest mushrooms
and rosemary cream*

Escalopki z miętusa w pomarańczach z imbirem i sosem sojowym
z płatkami migdałów
Mutton escalopes in oranges with ginger and soy sauce with almonds

Zapiekana dynia piżmowa z serem pleśniowym granatem i sałatką
z fenkułem i cytrusami
Baked mushy pumpkin with pomegranate blue cheese and fennel and citrus salad

Kopytka koperkowe z prażonym bocznikiem, suszonym pomidorem i serem
dojrzewającym
Dill dumplings with roasted oyster mushroom, sun-dried tomato and aged cheese



Dodatki *Additions*

Wybór pieczywa - jasne, ciemne z ziarnami
Bread selection

Masło solone
Salted butter

Desery *Desserts*

Staropolski piernik z powidłami śliwkowymi
Old Polish gingerbread with plum jam

Makowiec zawijany z bakaliami i pomarańczowym lukrem
Poppyseed cake wrapped with nuts and pomegranate icing

Sernik królewski na kruchym czekoladowym spodzie
Royal cheesecake on a crumbly chocolate base





II. CHRISTMAS BUFFET MENU 2024

Zimne przystawki *Cold starters*

Schab po warszawsku z marynowanym jajkiem przepiórczym
Warsaw style pork loin with marinated quail egg

Karp po żydowsku z rodzynkami i aromatami korzennymi
Jewish style carp with raisins and spice flavors

Terina z wędzonym łososiem, ogórkiem kompresowanym i mayo koperkowym z
sezamowym krakersem
*Terina with smoked salmon, compressed cucumber and dill mayo with sesame
cracker*

Śledź po litewsku z wędzonym jabłkiem, ogórkiem kiszonym i dipem
śmietankowo chrzanowym
*Lithuanian style herring with smoked apple, pickled cucumber and horseradish
cream dip*

Pasztet z soczewicy i dyni z żurawiną, piklowana cukinia z curry i domowy ajwar
*Lentil and pumpkin pate with cranberries, pickled zucchini with curry and
homemade ajwar*

Chrupiący pierożek z kremem borowikowym i oleje ziołowym
Crispy dumpling with boletus cream and herb oil

Kulebiak z kapustą i grzybami na musie z grochu
Kulebiak with cabbage and mushrooms on pea mousse

Sałaty *Salads*

Sałatka z pieczonym kurczakiem, na ryżu jaśminowym z pomarańczą, piklowaną
marchewką z imbirem i ogórkiem z dresingiem sojowo-karmelowym z limonką
*Roasted chicken salad over jasmine rice with orange, pickled carrots with ginger
and cucumber with lime soy-caramel dressing*

Tradycyjna sałatka jarzynowa z chrustem z pora
Traditional vegetable salad and leek crisp



Zupa *Soup*

Żur grzybowy z warzywami korzennymi, lubczykiem i domowymi kluskami
Mushroom sour soup with root vegetables, lovage and homemade noodles

Ciepłe przystawki *Hot appetizers*

Smażone pierogi z kapustą i grzybami okraszone cebulką w oleju i pestkami dyni
Fried dumplings with cabbage and mushrooms covered with onions in oil

Dorsz smażony w migdałach z bisque z krewetek i chrustem z pora
Almond-fried cod with shrimp bisque and leek crisp

Karkówka cielęca w tymianku pieczona na ogniu z warzywami korzennymi i prawdziwkami w emulsji maślanej
Veal neck in thyme roasted over fire with root vegetables and ceps in butter emulsion

Foundant z selera z sosem cafe de paris z anchois z musem ze śliwki
Foundant of celeriac with cafe de paris sauce with anchovies with plum mousse

Gratin ziemniaczane z podgrzybkami i koperkiem
Potato gratin with mushrooms and dill

Mix warzyw pieczonych z oliwą rozmarynową i czarnuszką
Mix of roasted vegetables with rosemary oil and nigella

Dodatki *Additions*

Wybór pieczywa - jasne, ciemne z ziarnami
Bread selection

Masło solone
Salted butter

Desery *Desserts*

Kremowy sernik piernikowy
Creamy gingerbread cheesecake

Ciasto marchewkowe z imbirem i kremem mascarpone
Carrot cake with ginger and mascarpone cream

Makowiec na kruchym maślanym spodzie z bakaliami i orzechami
Poppyseed cake on a buttery shortcrust base with nuts and nuts





I. CHRISTMAS MENU SERVED 2024

Przystawki Starter

Carpaccio ze śledzia z winegretem imbirowym, mayo wasabi i zieloną sałatką z ogórka, groszku i prażonego sezamu
Carpaccio of herring with ginger vinaigrette, mayo wasabi and green salad of cucumber, peas and roasted sesame seeds

Or

Pieczony burak w glazurze miodowo tymiankowej z porto na sałatach z kozim serem z dresingiem klonowo cytrynowym i mango
Roasted beetroot in honey and thyme glaze with port on lettuce leaves with goat cheese, maple lemon dressing and mango

Zupa Soup

Zupa krem z borowików z domowymi łazankami, creme fresh i koperkiem
Cream of boletus soup with homemade ravioli, creme fresh and dill

Danie główne Main course

Okoń morski z krewetkami koktajlowymi z bisque krewetkowym na cytrynowym risotto i fasolka edame z oliwą ziołową
Sea bass with cocktail shrimp with shrimp bisque on lemon risotto with edame beans and herb oil

Or

Roladki z indyka z żurawiną i serem korycińskim z leśnymi grzybami i rozmarynową śmietanką
Turkey roulades with cranberries and Korycin cheese with forest mushrooms and rosemary cream

Or

Zapiekana dynia piżmowa z serem pleśniowym granatem i sałatką z fenkułem i cytrusami
Baked mushy pumpkin with pomegranate blue cheese and fennel and citrus salad

Deser Dessert

Biszkopty miodowe, kwaśna śmietana, karmel miodowy, żel malinowy, świeże maliny
Honey sponge cakes, sour cream, honey caramel, raspberry gel, fresh raspberries



II. CHRISTMAS MENU SERVED 2024

Przystawki Starter

Pate z gęsi na chałce maślanej z coulis żurawinowym i pistacjami
Pate of goose on buttered challah with cranberry coulis and pistachios

Or

Pate z soczewicy i dyni z żurawiną, piklowana cukinia z curry i domowy
ajwar na sałatach
*Lentil and pumpkin pate with cranberries, pickled zucchini with curry and homemade
ajwar with salad*

Zupa Soup

Barszcz czerwony na domowym zakwasie z uszkami z kapustą i grzybami
Red borscht on homemade sourdough with cabbage and mushroom

Danie główne Main course

Konfitowane udko z kaczki z puree z zielonym groszkiem i miętą, pieczoną gruszką
baby i sosem wiśniowym
Confit duck leg with green pea and mint puree, roasted baby pear and cherry sauce

Or

Dorsz smażony w migdałach z bisque z krewetek i chrustem z pora i oliwą ziołową
Almond-fried cod with shrimp bisque and leek crisp and herbs oil

Or

Foundant z selera z sosem cafe de paris z anchois z musem ze śliwki
Foundant of celeriac with cafe de paris sauce with anchovies with plum mousse

Deser Dessert

Tarta migdałowa z lemon curd ze świeżą zieloną bazylią, beza włoska, ganache
cytrynowy, kruszonka migdałowa, lody cytrynowe, żel cytrynowy
*Almond tart with lemon curd with fresh green basil, Italian meringue, lemon ganache,
almond crumble, lemon ice cream, lemon gel*