



Christmas Menu's

Standard

Stół pełen przekąsek

Table full of snacks

przekąski podane w postaci mix na półmiskach

snacks provided in the form of a mix on platters

Tradycyjny, pieczony pasztet z grzybami i zielonym pieprzem
Traditional, baked pate with mushrooms and green pepper

Cięta, różowa polędwiczka wieprzowa na sosie z leśnych jagód z igielkami
świeżego rozmarynu
Cut, pink pork tenderloin on a berry sauce from a needle of fresh rosemary

Rolada z karpia na konfiturze z szalotek
Carp roulade for shallot confit

Salatka warzywna, wigilijna w liściach cykorii
Vegetable salad in chicory leaves

Salata Rzymska
Cesar salad

Talerz ze śledziami na kilka sposobów
A plate with herring in several ways

Zapiekane bakłażany, bataty i dynia z sosem jogurtowym
Baked eggplant, sweet potatoes and pumpkin with yoghurt sauce

Zupa

Soup

Filiżanka kiszonego, czerwonego barszczu z pasztecikiem
A cup of pickle, red borsch with pies





KUŹNIA & SMAKU

RESTAURACJA

Krem z selera z musem truflowo borowikowym, chipsy z szynki serrano
Celery cream with truffle and boletus mousse, serrano ham chips

Gorące danie główne Main hot dish

Dorsz zapiekany z pomidorami i szpinakiem
Cod baked with tomatoes and spinach

Poliki wołowe duszone w czerwonym winie, puree z batatów i grillowane karotki
Beef polishes stewed in red wine, sweet potato puree and grilled carrots

Deser Dessert

Sernik wiedeński pełny bakalii
Viennese cheesecake full of groceries

Napoje Beverages

Woda mineralna
Mineral water/

Herbata
Tea

Kawa
Coffee

Cena zestawu 135, - / Set price 135, -





Premium

Stół pełen przekąsek przekąski podane w postaci mix na półmiskach /

Carpaccio z marynowanego łososia z sałatką z dyni i imbiru
Carpaccio of marinated salmon with pumpkin and ginger salad

Paszтет z dziczyzny przekładany borowikami z zielonym pieprzem
Venison pate layered with boletus with green pepper

Plastry marynowanego rostbefu z marynowanymi karczochami, kaparami i oliwą ziołową
Slices of marinated roast beef with marinated artichoke, capers and herbal oil

Rolada z karpia na konfiturze z szalotek
Carp roulade for shallot confit

Talerz ze śledziami na kilka sposobów
A plate with herring in several ways

Zapiekane bakłażany, bataty i dynia z sosem jogurtowym
Baked eggplant, sweet potatoes and pumpkin with yoghurt sauce

Smażone pomidory z konfit z buraków, kozim serem i salatami
Fried tomatoes with beetroot confit, goat cheese and salads

Ceviche z dorsza z słodki cebulkami i świeżą kolendrą
Ceviche cod with sweet onions and fresh coriander

Przekąska ciepła Snack heat

Pierogi z kapustą i borowikami
Dumplings with cabbage and mushrooms

Zupa Soup





KUŹNIA & SMAKU

RESTAURACJA

Wigilijna zupa z suszonych grzybów z łazankami
Christmas Eve soup made of dried mushrooms with noodles

Flaczki z kalmarów z borowikami i suszonymi pomidorami
Squid tripe with boletus and dried tomatoes

Gorące danie główne Main hot dish

Kaczka z buraczkami, pieczonymi ziemniaczkami i marynowanym jabłkiem
Duck with beetroot, baked potatoes and marinated apple

Łosoś z warzywami z pary i kopytkami
Salmon with vegetables and potato dumplings

Deser Dessert

Crème brûlée
Crème brûlée

Napoje Beverages

Woda mineralna /Mineral water/

Herbata /Tea

Kawa /Coffee

Cena zestawu 155, - / Set price 155, -





KUŹNIA SM SMAKU

RESTAURACJA

Christmas Wine Open Bar

Farnese Trebbiano D' Abruzzo
Farnese Sangiovese

Cena / Set price
- do 4 godzin 60,- / up to 4 hours 60,-
- do 6 godzin 75,- / up to 6 hours 75,-

Christmas Standard Open Bar

Wino białe/czerwone /Red, white wine/
Piwo /Beer/
Wódka Wyborowa

Soki /Juices/ pomarańcz/orange
Napoje gazowane /Fizzy soft drinks/ coca cola, cola zero

Cena zestawu/ Set price
- do 4 godzin 70,- / up to 4 hours 70,-
- do 6 godzin 89,- / up to 6 hours 89,-

Christmas Premium Open Bar

Wino białe/czerwone /Red, white wine/
Piwo /Beer/
Wódka Wyborowa
Whisky Jack Daniels

Soki /Juices/ pomarańcz/orange
Napoje gazowane /Fizzy soft drinks/ coca cola, cola zero

Cena / Set price
- do 4 godzin 79,- / up to 4 hours 79,-
- do 6 godzin 99,- / up to 6 hours 99,-





KUŹNIA & SMAKU

RESTAURACJA

Warunki rezerwacji Booking terms & conditions

- ❖ Podane ceny są kwotami brutto
The prices are gross.
- ❖ Do rachunku doliczamy 10% serwisu
The bill will add 10% for service
- ❖ Podane ceny określają cenę zestawu dla jednej osoby
The prices determine the price set for one person.
- ❖ Restauracja wymaga dokonania przedpłaty wynoszącej 50% wartości szacunkowych kosztów przyjęcia, najpóźniej w ciągu 7 dni od daty przyjęcia niniejszej oferty
The restaurant requires a prepayment of approx. 50% of the estimated cost of acceptance, within 7 days from the date of adoption of this offer.
- ❖ Jeśli przedpłata nie zostanie dokonana w terminie określonym powyżej, Restauracja zastrzega sobie prawo do anulowania rezerwacji
If payment is not made within the period specified above, Restaurant reserves the right to cancel the reservation.

