

# Sylwestrowe New Year's Eve Menu

## Przystawki Starters

Tradycyjne bliny/czerwony kawior  
/kwaśna śmietana  
Traditional pancakes/red caviar  
/sour cream

Tatar z jelenia podwędzany/domowe pikle  
/szalotka/musztarda francuska  
Smoked deer tartare/homemade pickles  
/shallot/French mustard

Krewetki z chorizo/emulsja winno-maslana  
/chili/natka pietruszki/bagietka  
Shrimps with chorizo/wine-butter emulsion  
/chili/parsley/baguette

Karmelizowana figa/kozi ser  
/truskawki/rukola/kawior z pomarańczy  
Caramelized fig/goat cheese  
/strawberries/arugula/orange caviar



## Zupy Soups

Consomme wołowe/pielmieni  
/julienne warzywne  
Beef consomme/pelmeni  
/vegetable julienne

Krem z dyni/twarożek  
/prażone pestki/oliwa  
Pumpkin cream soup/cottage cheese  
/roasted seeds/olive oil

Żurek staropolski  
/biała kiełbasa/jajko  
Old Polish sour rye soup  
/white sausage/egg

# Sylwestrowe New Year's Eve Menu

## Dania Główne Main Dishes

Stek z polędwicy wołowej/ziemniak pieczony  
z gzikiem/sos holenderski/warzywa parowane  
Beef sirloin steak/baked potato with gzik (cottage cheese  
& sour cream)/hollandaise sauce/steamed vegetables

Gicz jagnięca pieczona w czerwonym winie/  
kaszotto z pęczaku/sos śliwkowy/warzywa glazurowane w miodzie  
Lamb shank roasted in red wine/creamy risotto  
from pearl barley/plum sauce/vegetables glazed in honey

Pierś z kaczki/puree dyniowe/sos wiśniowy/gruszka marynowana  
Duck breast/pumpkin puree/cherry sauce/marinated pear

Risotto z borowikami/szalotka/świeży tymianek  
/parmezan/oliwa truflowa/rukola  
Risotto with porcini mushrooms/shallots/fresh thyme  
/parmesan cheese/truffle oil/arugula

Filet z halibuta/czarna soczewica z warzywami  
/sos z szyjek rakowych  
Halibut fillet/black lentils with vegetables/crayfish sauce



# Sylwestrowe

## New Year's Eve Menu

### Desery Desserts

Szarlotka/lody waniliowe  
Apple pie/vanilla ice cream

Staropolskie ulipki - wafłowe rurki/krem  
waniliowo-pistacjowy/owoce  
Old Polish ulipki - wafer tubes  
/vanilla-pistachio cream/fruits

Sorbet truskawkowy/mięta  
Strawberry sorbet/mint

Crème brûlée



*Menu jest serwowane wyłącznie w całości  
i zawiera po jednym wybranym daniu z każdej kategorii.  
W prezencie od restauracji kieliszek prosecco oraz wodę.*

*The menu is served whole and it includes  
one chosen by you dish from each category.  
As a gift from us you will receive a glass of prosecco  
and water.*

350 zł - za osobę  
per person