



Na Wigilię "U Królika":

Przystawki: /min. 5 porcji/

- Pikantna ryba z warzywami korzeniowymi (100g ryby) 19,-
- Łosoś w galarecie z sosem kaparowym (100g ryby) 19,-
- Śledź limonkowo-orzechowy w miodzie (100g ryby) 15,-
- Śledź w śmietanie (100g ryby) 15,-
- Indyk w maładze (100g mięsa) 19,-
- Pasztet wołowo-drobiowy z grzybami (500g) 25,-
- Wegański pasztet grzybowy z czerwonej fasoli z żurawiną (500g) 19,-

Zupy: /min. 5 porcji/

- Barszcz czerwony (350ml) 14,-
- Zupa grzybowa (350ml) 18,-

Dania główne:

- Łosoś w płatkach migdałowych z masłem (200g ryby) 33,-
- Półdewiczki w sosie śmietanowo-grzybowym (200g mięsa) 31,-
- Pieczona kaczka faszerowana (ok. 2kg) 89,-

Dodatki:

- Opiekane ziemniaczki 8,-
- Placki ziemniaczane 8,-
- Zestaw kiszonek 7,-
- Malinowe buraczki ze słonecznikiem 10,-

Świąteczne ciasta: /90 PLN/:

- Makowy tort bezowy z sosem wiśniowym
- Sernik cynamonowy
- Wegański piernik z czekoladą i śliwkami w porto



*Zamówienia zbieramy do dnia 20 grudnia; odbiór 23 grudnia
Zapraszamy ze swoimi naczyniami!