

GARNISH FOOD & WINE
by Mikołaj Rey

Kolacja wigilijna

dla gości indywidualnych

KOLACJA CZTERODANIOWA

Matijas

burak · zielone jabłko · crème fraîche · koper

Krem z borowików

domowe łazanki

Halibut

fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca · emulsja maślano-koperkowa · smardze

Tarta migdałowa

karmel · nugat · namalaka z palonej białej czekolady

ŚWIĄTECZNY BUFET

na wytrawnie

Sandacz w galarecie / migdały / groszek

Gravlax z łososia / kwaśna śmietana / marynowane
cebulki / ogórki w ginie

Plastry pieczonego buraka / orzech włoski / ser
d'Ambert

Kulebiak z kapustą i grzybami

Pieczywo własnego wypieku

Salatka jarzynowa

Salatka z wędzonym kurczakiem / ananas / kukurydza

Półmisek pieczonych mięs i wędlin

Pierogi Ruskie

Pierogi z kapustą i grzybami

Deska serów

na słodko

Ciasto sermakowe

Sernik z ricotty, krem z białej
czekolady

Piernik, konfitura ze śliwek węgierek

od 349 zł brutto / osoba dorosła

Dzieci 0–3 lat: bez opłat · 4–12 lat: 50% ceny · od 13 lat: 100% ceny

24 grudnia 2026

GARNISH FOOD & WINE
by Mikołaj Rey

Christmas Eve Dinner

for individual guests

FOUR-COURSE DINNER

Matjas herring

beetroot · green apple · crème fraîche · dill

Porcini mushroom cream soup

homemade łazanki noodles

Halibut

Piękny Jaś beans from the Dunajec Valley · butter and dill emulsion · morels

Poppy seed roll

orange · vanilla · almond

CHRISTMAS BUFFET

savoury

Zander in aspic / almonds / peas

Salmon gravlax / sour cream / pickled onions
/ gherkins in gin

Slices of roasted beetroot / walnuts / d'Ambert
cheese

Kulebiak with cabbage and mushrooms

Home-baked bread

Vegetable salad

Smoked chicken salad / pineapple / sweetcorn

Platter of roasted meats and cold cuts

Russian-style pierogi

Pierogi with cabbage and mushrooms

Cheese board

sweet

Cheese and poppy seed cake

Ricotta cheesecake, white chocolate
cream

Gingerbread, damson plum preserve

from 349 PLN gross / adult

Children 0–3: free · 4–12: 50% of the price · 13 and over: full price

24 December 2026