



GRANO HOTEL

GDAŃSK RIVERSIDE

WIGILIA

ZUPY

Barszcz czerwony na zakwasie z uszkami z grzybami  

Krem z leśnych grzybów z domowym makaronem 

DANIA GŁÓWNE

Pierogi z kapustą i leśnymi grzybami z okrasą z cebuli i szczypiorku 

Pierogi z pieczonymi ziemniakami i twarogiem z masłem i pietruszką 

Filet z pstrąga w sosie beurre blanc 

Filet z dorsza w sosie kurkowym 

Pieczona szynka w sosie chrzanowym

Ziemniaki pieczone z majerankiem i czosnkiem  

Kluski śląskie z masłem pietruszkowym 

Warzywa na maśle 

DLA DZIECI

Nuggetsy z piersi kurczaka 

Puree ziemniaczane 

DESERY

Piernik z marmoladą i czekoladą

Tradycyjny makowiec

Sernik waniliowy z czekoladą

ZIMNA PŁYTA

Śledź w śmietanie z jabłkiem, cebulą i ziemniakami 

Śledź po kaszubsku  

Smażone kawałki sandacza w salsie paprykowo-warzywnej 

Salatka z wędzonym łososiem z cytrusami, warzywami i dressingiem malinowym  

Vol-au-vent z pastą z wędzonego halibuta

Pieczony łosoś w cieście francuskim ze szpinakiem i suszonym pomidorem

Pstrąg w galarecie z jajkiem i warzywami  

Pieczony dorsz w salsie warzywnej z pomidorami i oliwkami  

Rolada z karpia faszerowana leśnymi grzybami 

Domowa sałatka jarzynowa 

Kulebiak ze szpinakiem i orzechami

Paszteciki z kapustą i grzybami 

Hummus paprykowy  

Masło, pieczywo

Kawa, herbata, woda, soki owocowe, napoje

Tradycyjny kompot z suszu

Klasyczny poncz %



GRANO HOTEL

GDAŃSK RIVERSIDE

KOLACJA 25.12.2026

ZUPY

Rosół drobiowo-wołowy z domowym makaronem i warzywami (V)

Wegetariański żur na domowym zakwasie z wędzonym tofu i wegańskim mięsem (V)

DANIA GŁÓWNE

Pieczona noga z kaczki z sosem wiśniowym

Filet z dorsza w sosie kaparowym

Filet z indyka z sosem żurawinowym

Smażone pierogi z kapustą i leśnymi grzybami (V)

Bigos staropolski z dziczyzną

Kopytka z okrasą z boczku i natki pietruszki

Puree ziemniaczane (V)

Fasolka szparagowa z masłem i bułką tartą (V)

DLA DZIECI

Pierogi z jagodami z sosem śmietanowym

Pulpeciki wieprzowe w sosie pomidorowym (V)

DESERY

Ciasto czekoladowe z malinami

Sernik z migdałami

Babka cytrynowa z polewą cytrynową

ZIMNA PŁYTA

Tatar wołowy z marynowanym maślakiem (V)

Mięsa pieczone i tradycyjne wędzonki (V)

Vol-au-vent z ziołowym serkiem i wędzonym łososiem

Pasztet z dziczyzny podany z chutney jabłkowo-żurawinowym

Kulebiak z łososiem i warzywami

Marynowany w azjatyckim sosie łosoś z sosem makowo-imbirowym (V)

Pstrąg w galarecie z warzywami i jajkiem (V)

Tradycyjna sałatka jarzynowa (V)

Masło, pieczywo

Kawa, herbata, woda, soki owocowe, napoje

Tradycyjny kompot z suszu

Klasyczny poncz %



Coffee, tea, juices, and soft drinks
Traditional dried fruit compote
Classic punch %



GRANO HOTEL

GDAŃSK RIVERSIDE

DINNER 25.12.2026

SOUPS

Chicken and beef broth with homemade noodles and vegetables 🌱

Vegetarian sour rye soup made with homemade starter, smoked tofu and vegan meat 🌱

MAIN COURSES

Roast duck leg with cherry sauce

Cod fillet in caper sauce

Turkey fillet with cranberry sauce

Fried dumplings (pierogi) with sauerkraut and wild mushrooms 🌱

Old Polish hunter's stew (bigos) with game meat

Potato dumplings (kopytka) with bacon and parsley topping

Mashed potatoes 🌱

Green beans with butter and breadcrumbs 🌱

FOR CHILDREN

Blueberry dumplings with cream sauce

Pork meatballs in tomato sauce 🌱

DESSERTS

Chocolate cake with raspberries

Almond cheesecake

Lemon bundt cake with lemon glaze

COLD BUFFET

Beef tartare with marinated butter mushrooms 🌱

Roast meats and traditional smoked meats 🌱

Vol-au-vent with herb cream cheese and smoked salmon

Game pâté served with apple-cranberry chutney

Salmon and vegetable kulebiak (pastry roll)

Asian-marinated salmon with poppy seed and ginger sauce 🌱

Trout in aspic with vegetables and egg 🌱

Traditional vegetable salad 🌱

Butter, bread

Coffee, tea, juices, and soft drinks

Traditional dried fruit compote

Classic punch %