

KURYER

Restaurant

MENU WIGILIJNE CHRISTMAS DINNER MENU

STARTER | *STARTER*

Śledź / fenkuł / pieczony ziemniak / zielone jabłko / wiejska śmietana
Herring / Fennel / Roasted Potato / Green Apple / Country-Style Sour Cream

ZUPA | *SOUP*

Zupa grzybowa / zakwas żytni / Spätzle / borowiki / wędzona śmietana
Mushroom Soup / Rye Sourdough / Spätzle / Porcini / Smoked Sour Cream

DANIE GŁÓWNE I | *MAIN COURSE I*

Sandacz / puree pasternak / duszony por / sos maślany / olej koperkowy
Zander / Parsnip Purée / Braised Leek / Buttery Sauce / Dill Oil

LUB

DANIE GŁÓWNE II | *MAIN COURSE II*

Cielęcina w glazurze piernikowej / kluska z makiem /
czerwona kapusta / demi glace z jałowcem
*Veal in Gingerbread Glaze / Poppy Seed Dumpling /
Red Cabbage / Juniper Demi-Glace*

DESER / *DESSERT*

Kutia / mak / żel z pomarańczy / migdały
Kutia / Poppy Seeds / Orange Gel / Almonds

BUFET / *BUFFET*

Kulebiak wigilijny z łososiem / jajko / ryż / kiszona kapusta /
Christmas Eve Kulebyak with Salmon / Egg / Rice / Sauerkraut
Pierogi z grzybami i kapustą / *Dumplings with Mushrooms and Cabbage*
Kapusta z grochem / *Braised Cabbage with Yellow Peas*
Pieczeń w sosie żurawinowym / *Roast Meat with Cranberry Sauce*
Ćwikła z chrzanem / *Beetroot Relish with Horseradish*
Dorsz po grecku / *Cod "à la Greek" (Fried Cod with Vegetables in Tomato Sauce)*
Sałatka jarzynowa / *Traditional Vegetable Salad*
Śledź po krakowsku / *Krakow-Style Herring*