



GRANO HOTEL

★★★★

GDAŃSK OLD TOWN

MENU ŚWIĄTECZNE

2026



MENU WIGILIA

24 GRUDNIA / 24 DECEMBER

ZUPY SOUPS

Barszcz czerwony / pasztecik z kapustą i grzybami
Red borscht / cabbage and mushroom pastry

Zupa grzybowa
Mushroom soup

DANIA GŁÓWNE MAIN COURSES

Sandacz / sos grzybowy
Zander / mushroom sauce

Pstrąg / sos z porowy
Trout / leek sauce

Pieczona kaczka / sos wiśniowy
Roast duck / cherry sauce

Pierogi z leśnymi grzybami / masło tymiankowe
Pierogi with Wild mushrooms / thyme butter

Pierogi z kaczką / smażona cebulka
Duck pierogi / fried onion

Krokiety z kapustą i grzybami
Cabbage and mushroom croquettes

Ziemniaki puree / szczypiorek
Mashed potatoes / chives

Kopytka / masło pietruszkowe
Potato dumplings / parsley butter

Kapusta wigilijna z grzybami
Christmas cabbage with mushrooms

Buraki karmelizowane / cebula / rozmaryn
Caramelised beetroot / onion / rosemary





MENU WIGILIA

24 GRUDNIA / 24 DECEMBER

ZIMNY BUFET

COLD BUFFET

Sałatka jarzynowa

Vegetable salad

Sałatka z pieczonych ziemniaków / czerwoną cebulą / musztardą francuską

Roasted potato salad / red onion / french mustard / chives

Vitello tonnato / sose tuńczykowy

Vitello tonnato / tuna sauce

Mięsa pieczone / sosy: cumberland, chrzanowy, żurawinowy / pikle

Roast meats / sauces : cumberland, horseradish, cranberry / pickles

Pasztet z kaczki / żurawina / sosem musztardowym

Duck pâté / cranberry / mustard sauce

Ryba po grecku

Cod / root vegetable

Pstrąg w occie

Trout in vinegar

Śledź w śmietanie / śledź z suszonymi grzybami / śledź w sosie musztardowym

Herring in sour cream / herring with dried mushrooms / herring in mustard sauce

Marynowany łosoś / koperek / skórka z pomarańczy

Marinated salmon / dill / orange zest

DESERY

DESSERTS

Piernik / powidła śliwkowe / czekolada

Gingerbread / plum preserve / chocolate

Makowiec zwijany z bakaliami

Rolled poppy seed cake / dried fruit and nuts

Sernik z pomarańczami / orzechy

Cheesecake / oranges / nuts

Kuch marchewkowy z bakaliami

Carrot cake with dried fruit and nuts

Orzechowiec

Walnut cake





MENU OBIADOKOLACJA

25 GRUDNIA / 25 DECEMBER

ZUPY SOUPS

Krem z grzybów leśnych
Mushroom cream soup

DANIA CIEPŁE HOT DISHES

Dorada / sos szczypiorkowy
Gilthead sea bream / chives sauce

Mostek wołowy / demi-glace
Beef brisket / demi-glace

Łazanki z kapustą i grzybami
Polish pasta squares / cabbage / mushrooms

Gnocchi ziemniaczane
Potato gnocchi

Pieczone ziemniaki / zioła
Roasted potatoes / herbs

Kalafior blanszowany
Blanched cauliflower

DANIA ZIMNE COLD DISHES

Bufet sałatkowy z warzywami i dipami
Salad bar with vegetables and dips

Pstrąg opiekany w occie
Roasted fried trout in vinegar

Pasztet z kaczki / żurawina
Duck pâté / cranberries

Sałatka z kozim serem / pomidor / orzechy nerkowca / gruszka / dressing z bergamotki
Salad with goat cheese / tomatoes / cashew nuts / pear / bergamot dressing

Łosoś gravlax / aioli koperkowe
Gravlax salmon / dill aioli

Wybór surówek
Selection of salads

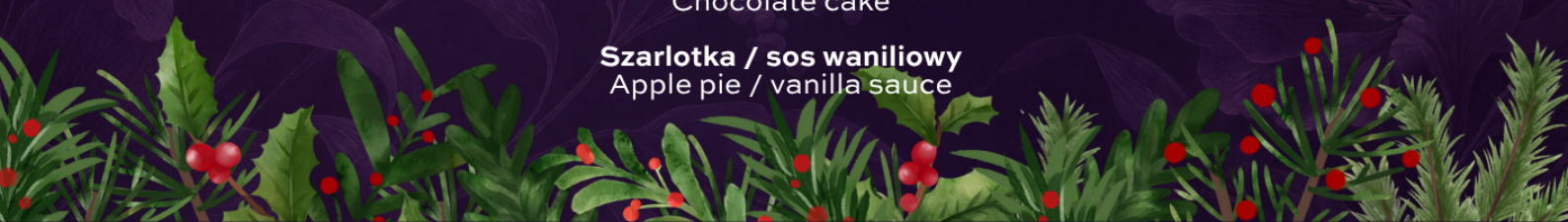
Pieczyno / masło
Bread / butter

DESERY DESSERTS

Crème brûlée / karmel
Crème brûlée / caramel

Ciasto czekoladowe
Chocolate cake

Szarlotka / sos waniliowy
Apple pie / vanilla sauce





MENU OBIADOKOLACJA

26 GRUDNIA / 26 DECEMBER

ZUPY SOUPS

Krem z buraków / czarnuszka
Beetroot cream soup / black cumin seeds

DANIA CIEPŁE HOT DISHES

Dorsz / sos holenderski
Cod / hollandaise sauce

Polędwiczka wieprzowa / sos kurkowy
Pork tenderloin / chanterelle mushroom sauce

Udko trybowane z kurczaka / sos ziołowy
Boneless chicken leg / herb sauce

Ziemniaczane puree / koper
Mashed potatoes / dill

Zapiekanka ziemniaczana
Potato gratin

Brokuły / masło czosnkowe
Broccoli / garlic butter

DANIA ZIMNE COLD DISHES

Bufet sałatkowy z warzywami i dipami
Salad bar with vegetables and dips

Sałatka śledziowa / burak / por / jabłko / kwaśna śmietana
Herring salad / beetroot / leek / apple / sour cream

Sałatka caprese / pesto bazyliowe
Caprese salad / basil pesto

Rillettes z kaczki / marmolada figowa
Duck rillettes / fig marmalade

Selekcja surówek
Selection of salads

Pieczywo / masło
Bread / butter

DESERY DESSERTS

Mus czekoladowy / owoce
Chocolate mousse / fruits

Ciasto marcepanowe
Marzipan cake

Ciasto marchewkowe
Carrot cake





ŚNIADANIE ŚWIĄTECZNE

CHRISTMAS BREAKFAST

DODATKOWO DO STANDARDOWEGO BUFETU

ADDITIONAL ITEMS TO THE STANDARD BUFFET

DANIA CIEPŁE

HOT DISHES

Barszcz czerwony / pasztecik z kapustą i grzybami

Borscht / pastry with cabbage and mushroom

Krokiety z mięsem

Polish meat croquettes

Bigos / dziczyzną

Traditional polish hunter's stew with game meat

Pierogi z mięsem

Pierogi with meat

Pierogi z kapustą i grzybami

Pierogi with cabbage and mushrooms

DANIA ZIMNE

COLD DISHES

Dorsz w galarecie

Cod in Aspic

Ryba po grecku

Cod with root vegetables

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Traditional polish vegetable salad

Rostbeef wołowy / mus chrzanowy

Roast Beef / horseradish mousse

DESERY

DESSERTS

Makowiec Polish

Poppy seed cake

Krajanka piernikowa

Gingerbread cake bars

Sernik z kruszonką czekoladową

Cheesecake with chocolate crumble





ŚNIADANIE NOWOROCZNE

NEW YEARS BREAKFAST

DODATKOWO DO STANDARDOWEGO BUFETU

ADDITIONAL ITEMS TO THE STANDARD BUFFET

DANIA CIEPŁA HOT DISHES

Rosół drobiowy
Chicken broth

Żurek na wędzonce / boczek / biała kiełbasa / jajo
Żurek - sour rye soup with smoked meat / bacon / white sausage / egg

Bigos / kiełbasa / żeberka wieprzowe
Hunter's stew / sausage / pork ribs

Polędwiczka wieprzowa / sosem chrzanowym
Pork tenderloin / horseradish sauce

Panierowane polędwiczki z kurczaka
Breaded chicken tenderloins

DANIA ZIMNE COLD DISHES

Vol au vent / pastą z wędzonego łososia
Vol-au-vent / smoked salmon pâté

Tortilla / kurczakiem / warzywa
Tortilla / chicken / vegetables

Jajka na twardo / majonez
Boiled eggs / mayonnaise

Smoothie szpinakowe / gruszka / miód
Spinach smoothie / pear / honey



GRANO HOTEL

GDAŃSK OLD TOWN

