

SZEF KUCHNI POLECA / THE EXECUTIVE CHEF RECOMMENDS

"Świąteczny Czas" / "Christmas Time"

Menu

BY EXECUTIVE CHEF MICHAŁ KUDUK

Przystawka / Starter

ŚLEDŹ MARYNOWANY W SHERRY
GORĄCE WIŚNIE / SŁODKO-KWAŚNA CZERWONA CEBULA
PIECZONA PAPRYKA
HERRING MARINATED IN SHERRY
HOT CHERRIES / SWEET AND SOUR RED ONION
ROASTED PEPPERS

LUB / OR

Zupa / Soup

BARSZCZ CZERWONY Z USZKAMI FASZEROWANYMI GRZYBAMI
SUSZONE ŚLIWKI / KURKI
BEETROOT SOUP WITH DUMPLINGS STUFFED WITH MUSHROOMS
DRIED PLUMS / CHANTERELLES

Danie główne / Main

PANIEROWANE FILETY Z PSTRĄGA Z SOSEM TATARSKIM
MUS ZIEMNIACZANY / SMAŻONE PIECZARKI / ZIOŁA
BREADED TROUT FILLETS WITH TARTARE SAUCE
POTATO MOUSSE / FRIED MUSHROOMS / HERBS

LUB / OR

WOLNO GOTOWANA GICZ JAGNIEĆA Z CASSEROLE WARZYWNYM
SOS PIEPRZOWY / CRUNCH
SLOW-COOKED LAMB SHANK WITH VEGETABLE CASSEROLE
PEPPER SAUCE / CRUNCH

Deser / Dessert

CRUMBLE JABŁKOWO-BAKALIOWE
LODY WANILIOWE / SOS ANGIELSKI
CRUMBLE WITH APPLES AND DRIED FRUITS
VANILLA ICE CREAM / CRÈME ANGLAISE

Napoje / Beverages

KAWA LUB HERBATA / COFFEE OR TEA
WODA MINERALNA NIEGAZOWANA / STILL MINERAL WATER

MENU DOSTĘPNE W DNIACH: 25 I 26 GRUDNIA 2025.

MENU AVAILABLE: 25 AND 26 DECEMBER 2025.

RESTAURACJA CAFE ORANŻERIA
WWW.CAFEORANZERIA.PL