

# Świąteczne MENU

## **BARSZCZ Z USZKAMI**

BORSCHT WITH DUMPLINGS

BARSZCZ Z CZERWONYCH BURAKÓW NA ZAKWASIE JABŁKOWYM/ USZKA Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI  
.....25,00

## **ŚLEDŹ**

HERRING

FILET ZE ŚLEDZIA MARYNOWANEGO W CEBULI DYMCE Z OLEJEM LNIANYM I KURKAMI/ PIECZYWO/  
.....27,00

## **PIEROGI**

DUMPLINGS

SMAŻONE PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI / OKRASA Z PALONEJ CEBULI  
.....39,00

## **KARP**

CARP

KARP SMAŻONY / KAPUSTA Z GROCHEM / PUREE ZIEMNIACZANO CHRZANOWE  
.....59,00

## **MAKOWIEC Z SOSEM WANILIOWYM**

POPPY SEED CAKE WITH VANILLA SAUCE

CIASTO MAKOWE Z BAKALIAMI /SOS WANILIOWY  
.....25,00

## **ZIMOWA HERBATA Z MIODEM, GOŹDZIKAMI, CYNAMONEM, POMARAŃCZĄ I ANYŻEM**

WINTER TEA WITH HONEY, CLOVES, CINNAMON, ORANGE, AND ANISE  
.....17,00

## **GRZANE WINO Z GOŹDZIKAMI I POMARAŃCZĄ**

MULLED WINE WITH CLOVES AND ORANGE  
.....19,00



**ZAPRASZAMY W DNIACH 8-23 GRUDNIA 2025**