

SYLWESTER 2026

OBIAD (serwowany na półmiskach)

ZUPA: KRÓLEWSKI ROSÓŁ Z BAŻANTA Z MAKARONEM WŁASNEJ
ROBOTY

DANIA GŁÓWNE:

WOŁOWINA DUSZONA W CZERWONYM WINIE
POŁĘDWICZKI W SOSIE BOROWIKOWYM

SANDACZ W SOSIE Z KAWIOROWYM

PIECZONE ZIEMNIACZKI, GNOCZI

SURÓWKI: BURACZKI, PEKIŃSKA, WARZYWA NA PARZE

ZIMNE PRZEKĄSKI:

TATAR WOŁOWY

CAPRESE

-BUŁECZKI PANINI Z MASEŁKIEM CZOSNKOWYM

PRZYSMAK Z ŁOSOSIA

SZYNKA PARMEŃSKA Z MELONEM

ŚLEDZIK

SALAATKA SZEFA KUCHNI

PÓŁMISEK WĘLIN Z WŁASNEJ WĘDZARNI

DANIA PODANE NA CIEPŁO:

KREWETKI TYGRYSIE Z BAGIETKĄ CZOSNKOWĄ

KACZKA Z KARMELIZOWANYMI MARCHEWKAMI

BARSZCZ Z PASZTECIEM

NAPOJE

KAWA , HERBATA, NAPOJE BEZ OGRANICZEŃ

0,5 L WÓDKI NA PARĘ

LAMPKA SZAMPANA NA POWITANIE NOWEGO ROKU