

wigilia firmowa 'online'

---

barszcz czerwony na własnym zakwasie, pełen czosnku i świeżego majeranku,  
wolno gotowany z suszonymi podgrzybkami i kwaśnymi jabłkami / wegański /

—————

ręcznie lepiące pierogi z kapustą i grzybami / wegetariańskie /

*lub*

bigos wegański z suszonymi podgrzybkami, zieloną soczewicą i podwędzonymi  
śliwkami / wegański /

—————

filet z łososia norweskiego pieczonego w cytrynach z grzybowym duxelle z kurkami,  
kremowe julienne z młodych warzyw okopowych

*lub*

konfitowana nóżka z kaczki wolno pieczona w gęsim tłuszczu i świeżych ziołach ,  
głęboki sos z suszonych jagód żurawiny, gruszek i wędzonych śliwek, świeżo  
ścianany tymianek, modra kapusta, młode długo pieczone ziemniaki

*lub*

'selerryba', z glonami nori moczonymi w mleku owsianym z czerwoną papryczką  
chilli, świeżo rwana kolendra, opiekane w ziołach młode ziemniaki / wegańska /

—————

piernik korzenny z kremowym Mascarpone i karmelizowanymi orzechami włoskimi

*lub*

makowiec na jaglanym spodzie / wegański, bezglutenowy /

99 zł / os.

---

dekoracyjny opłatek świąteczny 6 zł / 1 szt.

tradycyjny kompot z suszonych gruszek, jabłek i podwędzanych śliwek 13 zł /20 cl

