

POTRAWY WIGILIJNE

- Barszcz czerwony z uszkami – 36 zł/ 1l + 15 szt
- Tradycyjna zupa grzybowa z łazankami – 41 zł/1l
- Zupa rybna z sandaczem – 59zł/1l
- Kompot z suszu – 16 zł/ 1l
- Kapusta Wigilijna – 18 zł/ 200 g
- Krokiety z kapustą i grzybami – 7 zł/szt
- Pasztecik z pieczarkami – 6 zł/szt
- Ryba po grecku – 20 zł/200 g
- Śledź w śmietanie – 17 zł/200 g
- Śledź w oleju z cebulką – 18 zł/200 g
- Śledzie słodkie chili – 18 zł/200g
- Korzenny tatar śledziowy z jabłkiem i ogórkiem konserwowym – 23zł/200g
- Karp smażony – 100 zł/kg
- Karp po żydowsku z migdałami, rodzynkami i miodem – 100 zł/kg
- Szczupak marynow. w zal. octowej z Julienne z warzyw – 107 zł/kg
- Szczupak faszerowany – 115 zł/kg
- Sandacz z kurkami – 107 zł/kg
- Klopsiki ze szczupaka z suszonymi owocami i sosem piernikowym – 107zł/kg
- Pieczone gołąbki z dorszem i kaszą /z kaszą i ziemniakami – 13zł/szt
- Tatar z łososia – 26 zł/ 100 g (lub tatar z łososia z mango)
- Pasztet rybny – 93 zł/kg
- Sałatka jarzynowa – 13 zł/ 200 g
- Sałatka Waldorff z selera naciowego, jabłek, winogron, orzechów włoskich i gruszek – 18 zł/200 g
- Pierogi z kapustą i grzybami – 4 zł/szt
- Pierogi ze szczupakiem – 4,5 zł/szt.
- Pierogi z karpem i sosem korzenno – pomarańczowym – 4,5 zł/szt
- Pieczone pierogi z pieczarkami i serem – 4zł/szt
- Uszka z kapustą i grzybami – 1,9 zł/szt
- Dodatki - sos tatarski, deep chrzanowy

- Ciasta:Sernik, Makowiec, Kruche z owocami 64zł/ kg