



## Wigilia 2015

### Przekąski zimne:

- Karp faszerowany wędzonym łososiem – 96zł/szt.
- Karp w dzwonkach w galarecie – 9zł/p. (100gram)
- Karp po staropolsku z migdałami i chrzanem w galarecie – 10 zł/p. (100gram)
- Pasztet z karpia na sałatce z warzyw marynowanych – 7zł/p. (100gram)
- Galaretką z karpia z perliczym jajem – 9 zł/p. (100gram)
- Sandacz w sosie tatarskim – 12 zł/p. (100gram)
- Łosoś w cytrynowej galarecie – 10zł/p. (100gram)
- Łosoś w sosie warzywno-pomidorowym – 10zł/p (100gram)
- Roladki z łososia wędzonego faszerowane serkiem cytrynowym – 8zł/p (100gram)
- Śledź z beczki w trzech sosach – 4zł/p (100gram)
- Śledź z beczki marynowany w oliwie z cebulą – 4 zł/p (100gram)
- Sałatką wiejską z gotowanych warzyw z majonezem i jajem – 4zł/p (100gram)
- Zestaw ryb prosto z kutra (okoń, leszcz, płoć, śledź, flądra) z Zatoką Łebskiej marynowanych w zalewie octowej – 5 zł/p. (100gram)

### Dania gorące:

- Zupa z suszonych prawdziwków z łazankami – 12zł/p. (100gram)
- Barszcz czerwony z grzybkami i suszonym jabłkiem podany z francuskim pasztecikiem faszerowanym kapustą – 11zł/p. (100gram)
- Filet z karpia panierowany – 15zł/p. (100gram)
- Filet z karpia duszony w sosie pietruszkowym z odrobiną chrzanu – 15zł/p. (100gram)
- Karp pieczony w śmietanie i białym winie – 15 zł/p. (100gram)
- Łosoś w sosie cytrynowym – 18zł/p. (100gram)
- Steki z łososia obtoczone szynką szwarcwaldzką w asyście sosu ze świeżo siekanego kopru i kwaśnej śmietany – 18zł/p. (100gram)
- Dorsz bałtycki zapiekany ze śmietaną i pomidorami – 15 zł/p. (100gram)
- Kapusta wigilijna z podgrzybkami i suszoną śliwką – 50zł/kg.
- Pierogi z kiszoną kapustą i leśnymi grzybami – 38zł/kg.
- Krokiety z pieczarkami – 4,5zł/szt. (100gram)
- Uszką wigilijne z grzybami – 65 zł/ kg

### Desery:

- Kluski z makiem – 30 zł/kg.
- Kutia małopolska – 30 zł/kg.
- Pierogi z miodowymi bakaliami – 35 zł/kg.
- Makowiec lukrowany staropolski – 25 zł/kg.
- Kompot z suszu – 10zł/L.

