

## MENU WIGILIJNE 100 PLN/OS

### NAPOJE

---

- Lemoniada pomarańcza-imbir (200 ml)
- Kompot z suszu (200 ml)
- Kawa i herbata z warnika
- Woda

### PRZYSTAWKI

---

- Deska serów i wędlin (100 g)
- Ryba po grecku (100 g)
- Śledź w oleju z cebulką i kolorowym pieprzem (100 g)
- Sałatka jarzynowa (100 g)
- Paszтет świąteczny z żurawiną (100 g)
- Pieczywo

### ZUPA (do wyboru)

---

- Grzybowa z ziemniakami (250ml)
- Barszcz czerwony na zakwasie (250 ml) z pierogami z kapustą i grzybami (3 szt)

### DANIE GŁÓWNE (do wyboru)

---

- Filet z karpia (150 g), puree ziemniaczane z koperkiem (200 g), kapusta zasmażana (100 g), kapusta czerwona (100 g) i sałatka w sosie winegret (100 g)
- Filet z mintaja (150 g), puree ziemniaczane z koperkiem (200 g), kapusta zasmażana (100 g), kapusta czerwona (100 g) i sałatka w sosie winegret (100 g)
- Schab ze śliwką (150 g), puree ziemniaczane z koperkiem (200 g), kapusta zasmażana (100 g), kapusta czerwona (100 g) i sałatka w sosie winegret (100 g)

### DESER (do wyboru)

---

- Makówka świąteczna (150 g), pierniczki korzenne (100 g) i owoce (100 g)
- Tarta jabłkowa z powidłami (150g), pierniczki korzenne (100 g) i owoce (100 g)
- Sernik z pianką i rosą (150 g), pierniczki korzenne (100 g) i owoce (100 g)

## MENU WIGILIJNE 80 PLN/OS

### NAPOJE

---

- Kompot z suszu (200 ml)
- Kawa i herbata z warnika
- Woda

### PRZYSTAWKI

---

- Śledź w oleju z cebulką i kolorowym pieprzem (100 g)
- Sałatka jarzynowa (100 g)
- Pasztet świąteczny z żurawiną (100 g)
- Pieczywo

### ZUPA (do wyboru)

---

- Grzybowa z ziemniakami (250ml)
- Barszcz czerwony na zakwasie (250 ml) z pierogami z kapustą i grzybami (3 szt)

### DANIE GŁÓWNE (do wyboru)

---

- Filet z karpia (150 g), puree ziemniaczane z koperkiem (200 g), kapusta zasmażana (100 g) i kapusta czerwona (100 g)
- Filet z mintaja (150 g), puree ziemniaczane z koperkiem (200 g), kapusta zasmażana (100 g) i kapusta czerwona (100 g)

### DESER (do wyboru)

---

- Tarta jabłkowa z powidłami (150 g) i pierniczki korzenne (100 g)
- Sernik z pianką i rosą (150 g) i pierniczki korzenne (100 g)

## MENU WIGILIJNE 60 PLN/OS

### NAPOJE

---

- Kompot z suszu (200 ml)
- Kawa i herbata w warnikach
- Woda

### PRZYSTAWKI

---

- Pasztet świąteczny z żurawiną (100 g)
- Pieczywo

### ZUPA

---

- Barszcz czerwony na zakwasie (250 ml) z pierogami z kapustą i grzybami (3 szt)

### DANIE GŁÓWNE

---

- Smażony filet z karpia (150 g), z puree ziemniaczanym z koperkiem (200 g), kapusta zasmażana (100 g)

### DESER

---

- Sernik z pianką i rosą (150g)