

MENU ŚWIĄTECZNE



Miejsce to zostało stworzone z myślą o miłośnikach kuchni polskiej

Propozycje dań podamy w klimatycznym wnętrzu naszej restauracji i świątecznej oprawie.

Nasi goście będą mogli tu poznać prawdziwy smak polskiego tradycyjnego jedzenia.

Wszystkie dania przygotowywane są według tradycyjnych receptur z najwyższej jakości produktów dostarczanych przez starannie wyselekcjonowanych, w większości polskich dostawców.

W tym szczególnym okresie zapraszamy do naszej restauracji a odkryjecie Państwo wspaniałą kuchnię regionalną i smak **tradycyjnych potraw świątecznych.**



Zestaw 1

Przystawka

- Duet śledzi w śmietanie i oleju z grzanką razowego pieczywa
- Blin z wędzonym łososiem i kleksem gęstej kwaśnej śmietany
- Grillowany oscypek podany na ciepło z sosem żurawinowym

Zupa

- Żur wigilijny na grzybach prawdziwych
- Tradycyjny barszcz z uszkami z grzybów prawdziwych
- Zupa grzybowa z łazankami

Danie główne

- Panierowane dzwonki karpia, talarki ziemniaczane, sałatka z marynowanych buraczków
- Pieczony w cukinii dorsz na sosie śmietanowo ziołowym z kaparami, ryż jaśminowy, kapusta z grochem
- Panierowany dorsz w płatkach migdałów, talarki ziemniaczane z rozmarynem, kapusta z grochem
- Marynowany karczek nadziewany śliwką i morelą w ciemnym sosie pieczeniowym podany z domowymi kluseczkami i modrą kapustą
- Roladka z indyka nadziewana morelą i śliwką, sos własny, puree kalafiorowe z imbirem, sałatka z marynowanych buraczków

Deser

- Zestaw ciast świątecznych (piernik, rolada makowa, sernik)
- Pieczone jabłko z konfiturą z porzeczek na ajerkoniaku

Napoje - kompot z suszu, woda mineralna, kawa, herbata

Cena – 95,00 /os

Uzupełnienie stołów – zimna płyta: sałatka jarzynowa, deski serów regionalnych, domowe sosy, chałka świąteczna - 25zł/os



Zestaw 2

Przystawka

- Duet śledzi w śmietanie i oleju z grzanką razowego pieczywa
- Blin z wędzonym łososiem i kleksem gęstej kwaśnej śmietany
- Grillowany oscypek podany na ciepło z sosem żurawinowym

Zupa

- Zur wigilijny na grzybach prawdziwych
- Tradycyjny barszcz z uszkami z grzybów prawdziwych
- Zupa grzybowa z łazankami

Danie główne

- Filet z sandacza w białym sosie pietruszkowym, ziemniaczki rozmarynowe, modra kapusta
- Grillowany łosoś na lustrze cytrynowym, jaśminowy ryż, bukiet sałat z sosem vinegrette
- Grillowany filet kaczki podany w wiśniowym sosie w towarzystwie domowych kluseczek i modrej kapusty
- Połędwiczka wieprzowa w sosie rydzowym z domowymi kluskami śląskimi i sałatką z piklowanych buraczków
- Rolada wołowa nadziewana ogórkiem kiszonym i boczkiem, podana z kluskami śląskimi i modrą żurawinową kapustą

Deser

- Zestaw ciast świątecznych (piernik, rolada makowa, sernik)
- Pieczone jabłko z konfiturą z porzeczek na ajerkoniaku

Napoje - kompot z suszu, woda mineralna, kawa, herbata

Cena - 110,00 zł /os

Uzupełnienie stołów – zimna płyta: sałatka jarzynowa, deski serów regionalnych, domowe sosy, chałka świąteczna – 25zł/os



Zestaw 3

Niecka świąteczna – dla minimum 4 osób

Przystawka- Blin z wędzonym łososiem i kleksem gęstej kwaśnej śmietany

Zupa - Tradycyjny barszcz z uszkami z grzybów prawdziwych

Niecka

- Pół kaczki pieczonej w majeranku
- Pieczone żeberko w miodzie i czosnku
- Pieczony, długo marynowany karczek w kminku
- Panierowany dorsz
- Pstrąg pieczony w całości
- Pieczony oscypek z żurawiną
- Pierogi z kapustą i grzybami
- Świąteczny bigos z pięciu gatunków mięs na czerwonym winie z wędzonymi śliwkami, suszonymi borowikami
- Talarki rozmarynowe
- Kapusta z grochem
- Ziemniaki pieczone we folii
- Sos chrzanowy, domowa musztarda, sos żurawinowy

Deser - zestaw ciast świątecznych (sernik, makowiec, piernik)

Napoje - kompot z suszu, woda mineralna, kawa, herbata

Cena 95,00 zł /os

Uzupełnienie stołów – zimna płyta: sałatka jarzynowa, deski serów regionalnych, domowe sosy, chałka świąteczna – 25zł/os



Proponowane ceny alkoholi:

Piwo lane 0,5L – 11zł

Wino domu – szczepowe – 45 zł/ karafka 0,5L

Wódki wyborowa i smakowe polskie – 45zł/but 0,5L

Wódki Baczewski- czysta i smakowe – 55zł/but 0,5L

Inne alkohole – wycenimy indywidualnie

W cenie zawarte jest:

- Oprawa świąteczna
- Nakrycie stołów
- Opłatek – na życzenie

Restauracja W Starej Kuchni

ul. Tomasza 8, 31-014 Kraków



Zapraszamy od 11:00 do 22:00

www.wstarejkuchni.pl

✉ tomasza@wstarejkuchni.pl

☎ +48 12 428 00 22

📷 [wstarejkuchni](https://www.instagram.com/wstarejkuchni)

📌 [@restauracjawstarejkuchni](https://www.facebook.com/restauracjawstarejkuchni)

