WIGILIA 2026

CHRISTMAS EVE 2026

Rozpoczęcie kolacji o 18.30

Dinner starts at 6:30 PM

Do każdego rachunku zostanie doliczona opłata serwisowa
w wysokości 10% wartości rachunku.
A 10% service charge will be added to each bill.





I

Poczęstunek Szefa Kuchni – Świąteczne smaki (5 mini przystawek)

Chef’s Amuse-Bouche – Festive Flavours (*5 mini appetisers)*

II

Matias, kawior Antonius, buraki

Matjes, Antonius Caviar, Beetroot

III

Tarta kasztanowo szalotkowa

Chestnut & Shallot Tart

IV

Barszcz czerwony, pierożki z borowikami

Beetroot Borscht, Porcini Dumplings

V

Sandacz, kiszona kapusta, leśne grzyby

Pike-Perch, Fermented Cabbage, Wild Mushrooms

VI

Jeleń, antrykot, topinambur, trufle

Venison, Ribeye, Jerusalem Artichoke, Truffle

VII

Klementynki, szafran, migdały, rozmaryn

Clementine, Saffron, Almond, Rosemary

Petit fours

Cena Price 950 PLN

Wine pairing 450 PLN

cena za osobę price per person