



OFERTA ŚWIĄTECZNA
CHRISTMAS OFFER

TRADYCYJNA SERWOWANA KOLACJA WIGILIJNA

PRZYSTAWKA I * APPETIZER I

Pstrąg w galarecie * ikra pstrąga * mus z chrzanu
Trout in jelly * trout roe * horseradish mousse

PRZYSTAWKA II * APPETIZER II

Strucla z łososiem * marynowane leśne
grzyby * sałaty i zioła
Strudel with salmon * marinated forest
mushrooms * leaves & herbs

ZUPA * SOUP

Barszcz * uszka z grzybami * majeranek
Borscht * dumplings with mushrooms * marjoram

Dodatki * Additions

opcjonalnie wine pairing 280PLN (5 kieliszki wina)
optionally wine pairing 280PLN (5 wine glass)

Świąteczne wypieki (trzy rodzaje ciast)
Christmas pastries (includes three kinds of cakes)

60PLN/ osoba/ per person

Upzejmie informujemy, że do zamówień doliczamy 10% service chargé
We kindly inform You that we add a 10% service charge to orders

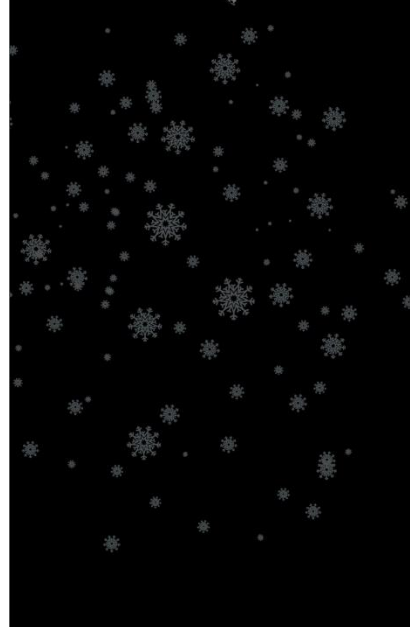
DANIE GŁÓWNE * MAIN COURSE

Sandacz * makaron z kapustą i borowikami * sos
śmietanowo-rakowy
Zander * pasta with cabbage & boletus mushrooms
* crayfish & cream sauce

DESER * DESSERT

Piernikowe semifreddo * sos waniliowy * owoce
Gingerbread semifreddo * vanilla sauce * fruits

300PLN/ osoba/ per person





MICHELIN
2024

KONTAKT

Katarzyna Zemła

Tel. +48 575 603 888

E-mail: kzemla@hotelh15palace.pl

HOTEL H15 LUXURY PALACE

Św. Jana 15, 31-017 Kraków

Tel. +48 12 371 15 15

recepja@hotelh15palace.pl h15palace.com