



# Menu wigilijne dla grup - Restauracja Solna 1

## PRZYSTAWKI

- Paté z wątróbki/ cydr/ śliwki/ przyprawy korzenne 18,-
- Śledź matias ziołowy/ jabłka/ chałwa dyniowa 23,-
- Sałatka z pieczonych buraków/ orzechy karmelizowane/ kozi ser/ gruszka 18,-
- Pstrąg macerowany/ blin/ sos tatarski z domowych pikli/ zioła 21,-
- Tatar wołowy / wędzona słonina/ lejkowce marynowane/ majonez szczypiorkowy 35,-

## PRZYSTAWKI CIEPŁE, ZUPY

- Pierogi ruskie/consomé cebulowe/ piklowane cebulki/ oliwa szczypiorkowa 23,-
- Pierogi z porem/ rydze / patison/ prażony słonecznik 22,-
- Pasta z bakłażana z pieczonym czosnkiem / grzanki chlebowe/ zioła 19,-
- Bigos wegetariański z grzybami/ domowy makaron/ suszone owoce 25,-
- Consomé grzybowe/ krokiet z wędzonym pstrągiem/ grzyby /oliwa koperkowa 22,-
- Barszcz czerwony/ pierożek z kapustą i grzybami/ buraki kiszona/ majeranek 21,-
- Żurek owsiany/ ziemniaki confit / majeranek 21,-

## DANIA GŁÓWNE

- Filet z kaczki/ pęczak z makiem i orzechami/ śliwki marynowane/ kaczy demi glace 64,-
- Comber z sarny(jagnięcy)/ buraczane assiette/ biszkopt ziołowy/ sos buraczany 79,-( 64,-)
- Filet z jesiotra podwędzony/ czarna soczewica/ kiszona kapusta/ sos sojowy 64,-
- Filet z łososia/ kasza bulgur / ratatouille z warzyw 54,-
- Policzki wołowe/ puree chrzanowe/ domowe pikle/ oliwa szczypiorkowa 54,-
- Żebro wołowe w glazurze z demi glace/ pieczone w soli ziemniaki/ marchew 74,-
- Ośmiornica/rzepa z wakame / limonka 65,-

## DESERY

- Jabłko pieczone z trawą żubrową/ konfitura ze śliwek/ ciastko korzenne 21,-
- Śliwki korzenne/ krem waniliowy z imbirem/ kruszonka owsiana 22,-
- Mus czekoladowy/ pikantne wiśnie/ pomarańcza kandyzowana/ ziemia czekoladowa 24,-
- Crème fraîche/ rokitnik w syropie/ palona biała czekolada 19,-
- Sernik miodowy/ crumble orzechowe/ pomarańcza kandyzowana 26,-

Proponujemy również rozwiązania bufetowe – wieloporcjowe oraz typu finger food.

