



WIGILIA w the Granary

OFERTA MENU
w dwóch wersjach cenowych

każda wersja zawiera:
serwowaną zupę
cztery opcje dania głównego podanego na półmiskach
pięć dań na zimno
serwowany deser
kompot z suszu

 MENNICZA FUSION
Restaurant

 THE GRANARY - LA SUITE HOTEL
Wrocław City Center
★★★★★



WIGILIA w the Granary

ZUPA SERWOWANA

do wyboru

Barszcz z uszkami

Zupa grzybowa z łazankami

DANIE GŁÓWNE

serwowane na półmiskach

Pierogi z kapustą i grzybami

Smażony filet z karpia na kremowym kaszotto

Krokiety z kapustą i prawdziwkami

Tradycyjny schab ze śliwką w delikatnym sosie pieczeniowym

ZIMNA PŁYTA

Śledź w śmietanie z porem i jabłkiem

Śledź w oleju lnianym z piklowaną cebulką

Wędzona polędwiczka wieprzowa z domową ćwikłą

Filet z dorsza na warzywnym ragoût

Sałatka jarzynowa

DESER SERWOWANY

do wyboru

Tradycyjna strucla makowa

Domowy piernik z lodami śmietankowymi

Kompot z suszu

MENU 190 ZŁ ZA OSOBE



WIGILIA w the Granary

ZUPA SERWOWANA

do wyboru

Zupa rybna z uszkami z karpia
Krem borowikowy z oliwą truflową

DANIE GŁÓWNE

serwowane na półmiskach

Pierogi z kapustą i grzybami
Smażony filet z karpia na kremowym kaszotto
Krokiety z kapustą i prawdziwkami
Tradycyjny schab ze śliwką w delikatnym sosie pieczeniowym

ZIMNA PŁYTA

Gravlax z łososia z dipem śmietanowo-szcypiorkowym
Sałatka śledziowa z ziemniakami, koperkiem i kaparami
Pastrami wołowe na kiszonej kapuście z sosem Reuben
Roladka z pstrąga z marynowanym burakiem
i ziołowym twarożkiem
Wołowa terrina z domowym piccalilli

DESER SERWOWANY

do wyboru

Mus czekoladowy z kardamonem i wiśniową konfiturą
Domowy jabłecznik z antonówki z lodami śmietankowymi

Kompot z suszu

MENU 250 ZŁ ZA OSOBE