



Menu Wigilijne 2025

metro
bar & bistro





Spis treści

(Menu jest interaktywne – wystarczy kliknąć, aby zobaczyć wybraną sekcję)

[Menu bufetowe 1](#)

[Menu bufetowe 2](#)

[Menu serwowane 1](#)

[Menu serwowane 2](#)

[Napoje](#)

metro
bar & bistro





Menu bufetowe 1

Zupa

Tradycyjna zupa grzybowa z suszonych podgrzybków, łazanki

Dania gorące

Wolno gotowana pierś z kaczki, sos z czerwonego wina z wiśniami

Schab faszerowany orzechami włoskimi, chrzan z żurawiną

Okoń nilowy, pieczarki saute na maśle z ziołami

Duszona kapusta z suszonymi śliwkami i olejem lnianym

Ziemniaki gotowane z koperkiem, olej lniany

Gnocchi ziemniaczane, dynia, ricotta, rukola

Przekąski zimne

Tradycyjna sałatka jarzynowa z zielonym groszkiem, białą fasolą i chrzanem

Domowy pasztet mięsny z suszoną śliwką lub żurawiną

Talerz wędlin z tradycyjnej wędzarni z marynatami, ćwikłą, chrzan

Tatar z łososia, pumpernikiel, świeży ogórek, cebulka, koper, chrzan

Matias w oleju lnianym z cebulką i marynowanymi kurkami

Miks sałat z grillowanymi warzywami, pszenne grzanki z gorgonzolą,
dressing balsamiczny

Świeże warzywa (pomidor, ogórek, papryka)

Pieczyno i masło

Desery

Sernik na kruchym cieście

Pudding chia z kajmakiem

Panna cotta z makiem, coulis malinowy

Talerz krojonych owoców

190 PLN / os. brutto

Pakiet napoi dodatkowo płatny

Do rachunku doliczamy 10 % serwisu



Menu bufetowe 2

Zupa

Barszcz czerwony z pasztecikiem

Dania gorące

Grillowana polędwiczka wieprzowa, borowiki w kremowym sosie z gorgonzolą

Indyk faszerowany suszonymi figami, jabłka duszone z goździkami i anyżem

Pieczony filet z łososia z cytryną i rozmarynem

Tradycyjne pierogi wigilijne z kiszoną kapustą i suszonym podgrzybkim

Ziemniaki gotowane z koperkiem, olej lniany

Gnocchi buraczane, masło ziołowe

Stacja kucharska

Sandacz zapiekany pod tapenadą na warzywnym tagliatelle

Przekąski zimne

Tradycyjna sałatka jarzynowa z zielonym groszkiem

Domowy pasztet drobiowy z pistacjami

Talerz tradycyjnych mięs pieczonych z marynatami, ćwikła, chrzan

Koktajl z krewetek z pomidorkami koktajlowymi

Matias w oleju lnianym z cebulką, marynowana żurawina

Klasyczna sałata cezarska z pszennymi grzankami

Carpaccio z buraka, ser feta, świeży szpinak, redukcja balsamiczna, prażony słonecznik

Świeże warzywa (pomidor, ogórek, papryka)

Pieczewo i masło

Desery

Makowiec

Sernik z wiśniami

Pudding chia, konfitura z pomarańczy

Korzenna panna cotta

Talerz krojonych owoców

210 PLN / os. brutto

Pakiet napoi dodatkowo płatny

Do rachunku doliczamy 10 % serwisu



Menu serwowane 1

Przystawka

Tatar z matiasa, pikle, cebulka, pszenna grzanka

Zupa

Tradycyjny barszcz czerwony, pierogi z kapustą kiszoną i suszonymi grzybami

Danie główne

Wolno gotowane udo z kaczki, ziemniaki opiekane w ziołach, duszona żurawina, marchew karmelizowana z pomarańczami

lub

Sum duszony w czerwonym winie, gnocchi dyniowe, szpinak duszony z czosnkiem i suszonymi pomidorami

Deser

Sernik na kruchym cieście, sos korzenny

140 PLN / os. brutto

Pakiet napoi dodatkowo płatny

Do rachunku doliczamy 10 % serwisu



Menu serwowane 2

Przystawka

Opiekane pierogi z kiszoną kapustą i suszonymi grzybami,
duszona cebulka z grubo mielonym pieprzem

Zupa

Tradycyjny barszcz czerwony z pasztecikiem

Danie główne

Wolno gotowana pierś z gęsi, gnocchi ziemniaczane, kremowy sos z ricottą,
gorgonzolą i świeżym szpinakiem, liście sałat, świeże warzywa, dressing malinowy

lub

Filet z karpia smażony saute, borowiki z tymiankiem, ziemniaki z koperkiem i
olejem lnianym

Deser

Duet ciast: makowiec i piernik z bakaliami, sos waniliowy

160 PLN / os. brutto

Pakiet napoi dodatkowo płatny

Do rachunku doliczamy 10 % serwisu



Napoje

Pakiet 1 – 49 PLN / os. brutto

Soki owocowe (2 rodzaje)
Woda gazowana i niegazowana
Gorące napoje: świeżo parzona kawa i wybór herbat

Pakiet 2 – 109 PLN / os. brutto

To samo co w pakiecie 1
+
Wino domowe (białe i czerwone, wytrawne)

Pakiet 3 – 159 PLN / os. brutto

To samo co w pakiecie 2
+
Napoje gazowane: Cola, Fanta, Sprite, Tonic
Piwo Tyskie beczkowe
Wódka Żubrówka

Pakiet 4 – 195 PLN / os. brutto

To samo co w pakiecie 3
+
Whisky Johnnie Walker Red Label
Gin Gordon's

Alkohol na butelki (dla grup powyżej 12 osób)

Wino białe Bellaretta Chardonnay d'Italia – 72 PLN brutto
Wino czerwone Bellaretta Cabernet Sauvignon d'Italia – 72 PLN brutto
Wódka Żubrówka 0,7l – 110 PLN brutto
Whisky Johnnie Walker Red 0,7l – 195 PLN brutto

Napoje na porcje

Soki owocowe – 12 PLN
Piwo 0.3 – 15 PLN
Piwo 0.5 – 17 PLN
Kieliszek wina – 16 PLN



metro
bar & bistro

metro bar & bistro
ul. Marszałkowska 99a
00-693 Warszawa
metrobar@syrena.com.pl
+48 22 32 53 106

