



MENU ŚWIĄTECZNE

CHRISTMAS MENU

metro
bar & bistro

06.12.2025 - 06.01.2026

Przystawki | Starters

Matias z cebulką w oleju lnianym | *Herring with onion in linseed oil*

Sałatka z wolno gotowanych buraków, czosnek, cebula, jabłko, sos majonezowy
Slow-cooked beetroot salad, garlic, onion, apple, mayonnaise sauce

38 PLN

Liście sałat z wędzonym łososiem | *Mixed salad leaves with smoked salmon*

Świeże warzywa, pomidory koktajlowe, kapary, sos cytrynowy
Fresh vegetables, cherry tomatoes, capers, lemon sauce

46 PLN

Zupa | Soup

Zupa z suszonych grzybów z łazankami | *Soup of forest mushrooms with noodles*

32 PLN

Dania główne | Main Courses

Domowe pierogi (6 szt.) z kiszoną kapustą i suszonymi grzybami, smażona cebula

Homemade dumplings (6 pcs) with sauerkraut and dried mushrooms, fried onion

38 PLN

Okoń morski smażony sauté, aronia duszona z czerwonym winem i miodem,
ziemniaki opiekane w ziołach, olej lniany, groszek cukrowy na maśle

*Pan-fried sea bass sauté, chokeberry stewed with red wine and honey, herb-roasted
potatoes, linseed oil, buttered sugar snap peas*

78 PLN

Wolno gotowane udo kacze, żurawina, purée z topinamburu,

duszona czerwona kapusta z jabłkiem

*Slow-cooked duck leg, cranberries, Jerusalem artichoke purée,
braised red cabbage with apple*

68 PLN

Deser | Dessert

Kremowy sernik z mascarpone, sos piernikowy

Creamy cheesecake with mascarpone and gingerbread sauce

28 PLN

Śmietankowa panna cotta z makiem | *Creamy poppy seed panna cotta*

26 PLN