



STARY DOM

TOWARZYSTWO GASTRONOMICZNE

Oferta Świąteczna

Zimne przekąski

Wigilijny śledź w oleju lnianym
1 porcja / 23 zł

Śledź pod pierzynką z białych warzyw
1 porcja / 27 zł

**Plastry marynowanego łosia
w miodzie lipowym**
1 porcja / 29 zł

Karp w galarecie
1 półmisek / 59 zł

Pasztet domowy wieprzowo - cielęcy
1 kg / 69 zł

Tarta z porów na kruchym cieście
10 porcji / 59 zł

Tarta borowikowa na kruchym cieście
10 porcji / 69 zł

Dania główne

**Kapusta wigilijna
z suszoną śliwką i borowikami**
1 porcja / 19 zł

Pierogi z kapustą i grzybami (10 szt.)
1 porcja / 27 zł

Pierogi z cielęciną (10 szt.)
1 porcja / 27 zł

Dorsz zapiekany w konfiturze z porów
1 porcja / 45 zł

**Karp królewski duszony
w śmietanie z borowikami**
1 porcja / 45 zł

**Pół kaczki z modrą kapustą
i sosem żurawinowym**
1 porcja / 59 zł

Zupy

Barszcz czerwony
1 litr / 45 zł

Grzybowa wigilijna
1 litr / 59 zł

Żur na prawdziwkach z kielbasą
1 litr / 59 zł

Ciasta i torty

Mazurek kajmakowy
4 porcje / 45 zł

Baba drożdżowa
6 porcji / 48 zł

Sernik
5 porcji / 55 zł

Piernik świąteczny
5 porcji / 60 zł

Makowiec
10 porcji / 80 zł

Tort bezowy malinowy
8 porcji / 128 zł

Tort bezowy żurawinowy
8 porcji / 128 zł

Tort bezowy kawowy
8 porcji / 128 zł

Tort bezowy pistacjowy
8 porcji / 152 zł

Tort nugatowy
10 porcji / 190 zł

Tort makowy
10 porcji / 200 zł

Tort czekoladowo-malinowy
10 porcji / 220 zł

Tort sezamowo-chalwowy
12 porcji / 288 zł

Tort truflowy
12 porcji / 288 zł

Wychodząc naprzeciw potrzebom naszych Gości, zapraszamy do składania zamówień na wigilijne specjalności przygotowane przez Szefów Kuchni - Rafała Kowalczyka i Łukasza Federowicza .

Prosimy o dokonywanie rezerwacji osobiście w restauracji do dnia 18.XII. Warunkiem potwierdzenia rezerwacji jest wpłata zadatku w wysokości 40% wartości zamówienia. Odbiór zamówienia w dniach 23.XII przez cały dzień oraz 24.XII do godziny 13:00.