



***W tym roku nasz Szef Kuchni Maciej Majewski przygotowuje
Święta za Ciebie!***

*Skomponuj swoje ulubione, świąteczne menu, odbierz je
z naszej restauracji i ciesz się wolnym czasem,
który będziesz mógł spędzić w gronie rodziny i przyjaciół.*

Przystawki:

- Wędzony śledź / Chrzan / Marynowane grzyby (200g) 22 PLN
- Mousseline z sandacza / Konfitura z czerwonej cebuli
Jabłko (160g/40g) 28 PLN
- Buraki / Jabłko / Kwaśna śmietana VEGE (200g) 18 PLN
- Śledziowa sałatka / Ziemniak / Buraki (200g) 22 PLN
- Schab / Śliwka / Sos Cumberland (150g / 50g) 24 PLN
- Gravadlax / Piklowane jabłko / Mus chrzanowy (140g / 30g) 28 PLN
- Karp / Migdały / Galareta (200g) 24 PLN

Dania mączne:

- Pierogi / Ziemniak / Wędzony twaróg VEGE (300g; 8 sztuk) 28 PLN
- Pierogi / Kapusta / Grzyby VEGE (300g; 8 sztuk) 32 PLN
- Pierogi / Soczewica / Jarmuż VEGE (300g; 8 sztuk) 28 PLN
- Uszka / Kapusta / Grzyby VEGE (200g) 12 PLN
- Lane kluski VEGE (200g) 9 PLN

Zupy:

- Barszcz wigilijny na buraczanym zakwasie VEGE (250 ml) 18 PLN
- Bulion rybny z rybnymi klopsikami (200 ml / 60g) 24 PLN
- Zupa grzybowa zabelana VEGE (250 ml) 22 PLN

ŚWIĄTECZNE DANIA NA WYNOS

Dania Rybne:

- Łosoś / Warzywa / Papiloty (150g / 50g) 42 PLN
- Karp smażony / Pieczarki / Majeranek (150g / 60g) 29 PLN
- Sandacz / Sos Grzybowy / Lubczyk (150g / 50g) 38 PLN

Dania Mięsne:

- Udko kaczki confit / Jabłko / Czerwona kapusta (170g / 80g) 38 PLN
- Rolada jagnięca / Grzyby / Sos tyminakowy (140g / 60g) 42 PLN
- Wołowe zrazy / Gravy / Zioła (140g / 60g) 38 PLN

Dania Wegetariańskie:

- Tarta / Jarmuż / Boczniak VEGE (600g) 48 PLN
- Gratin / Gruszka / Kalafior VEGE (200g) 32 PLN
- Kulebiak / Kasztany / Słodki ziemniak VEGE (600g) 48 PLN

Ciasta świąteczne:

- Sernik pieczony 84 PLN
- Makowiec tradycyjny 79 PLN
- Keks z bakaliami 58 PLN
- Piernik 69 PLN
- Bûche de noël 75 PLN





ŚWIĄTECZNE DANIA NA WYNOS



Wigilia tradycyjna (dla 4 osób)

950 PLN

- Ryba po grecku
- Śledź w trzech smakach
- Karp w galarecie z migdałami
- Zupa grzybowa z lanymi kluskami
- Barszcz z uszkami
- Pierogi z kapustą i grzybami
- Kapusta z grochem
- Karp panierowany z grzybami
- Kluski z makiem
- Kompot z suszu
- Sernik pieczony
- Makowiec

Wigilia De Luxe (dla 4 osób)

1.600 PLN

- Gravad lax z chrzanowym musem i piklowanym jabłkiem
- Tatar ze śledzia z marynowanymi grzybami
- Terrina foie gras z jabłkowym chutneyem
- Tuńczyk tataki w glazurze ponzu
- Krem z grzybów leśnych z lanymi kluskami
- Pierogi z sandaczem w sosie rakowym
- Gołąbki z kaszy gryczanej i grzybów
- Rolada jagnięca z sosem jałowcowym
- Ziemniaki gratin
- Pieczona brukselka
- Makowiec
- Sernik tradycyjny

Wigilia Wegetariańska (dla 4 osób)

950 PLN

- Ryżowe sajgonki z warzywami i dressingiem ponzu
- Burak pieczony z gruszką i kwaśną śmietaną
- Carpaccio z dyni, orzechy i kozi ser
- Barszcz na buraczanym zakwasie
- Uszka z kapustą i grzybami
- Pierogi z soczewicą i jarmużem
- Tarta z grzybami i serem Roquefort
- Kulebiak ze słodkimi ziemniakami i kasztanami
- Kompot z suszu
- Sernik pieczony
- Makowiec



ART
DE
NOËL
CHRISTMAS JOY

Czekamy na Państwa zamówienia do 16 grudnia 2020.
Wymagana jest przedpłata 50% wartości zamówienia.

Odbiór dań w dniach:

22 grudnia 2020 godziny: 12:00 / 14:00 / 16:00

23 grudnia 2020 godziny: 12:00 / 14:00 / 16:00

Kontakt: Michał Nasiłowski, Kierownik Restauracji
tel.: +48 502 198 254
e-mail: michal.nasilowski@sofitel.com



LA BRASSERIE
m o d e r n e