

27th
floor

bar & restaurant

kolacja bufełowa

235zł/osoba

Zupy (2 do wyboru)

Barszcz z uszkami z kapustą i grzybami na zakwasie

(ALERGEN: JAJ, GLU)



Krem grzybowy ze śmietanką i groszkiem ptysiowym

(ALERGEN: LAK, GLU, JAJ)



Krem z dyni piżmowej z imbirem i kardamonem oraz oliwą z kolendry



Żurek z puree chrzanowym z kiełbasą z jelenia i jajkiem na twardo

(ALERGEN: LAK, JAJ)

Dania główne (do wyboru 2 dania główne i 2 rodzaje pierogów)

Karp smażony panierowany

(ALERGEN: RYB, JAJ, GLU)

Filet z łososia gotowany w białym winie

(ALERGEN: RYB)

Filet z indyka w żurawinie i pomarańczach

(ALERGEN: LAK)

Pieczone udko z kaczki z jabłkiem, majerankiem i suszoną śliwką

2 rodzaje pierogów do wyboru

z kapustą i grzybami/ z mięsem/ z ziemniakami i serem

(ALERGEN: GLU, LAK, JAJ)

Wigilia 2025

27th
floor

bar & restaurant

kolacja bufełowa

235 zł/osoba

Dodaiki (cztery do wyboru)

Gnocchi patate

Ziemniaki w ziołach

Ryż basmati z kolendrą

Kapusta z grzybami

Fasolka szparagowa z groszkiem

Marchewka glazurowana w miodzie

Desery (dwa do wyboru)

Makowiec z orzechami włoskimi

(ALERGENY: GLU, LAK, JAJ)

Sernik z bakaliami

(ALERGENY: GLU, LAK, JAJ, ORZ)

Red velvet z wiśnią i cynamonem

(ALERGENY: GLU, LAK, JAJ)

Ciasto migdałowe z suszoną śliwką i bitą śmietaną

(ALERGENY: GLU, LAK, JAJ, ORZ)

Mus czekoladowy na mleku kokosowym z cynamonem
i migdałami

(ALERGENY: MIG)



Wigilia 2025

NAPOJE

Pakiet do 3h

59 zł/osoba

Kawa, herbata, soki
owocowe, softy

+Wino grzane
alkoholowe i
bezalkoholowe 49 ZŁ

Pakiet do 5h

69 zł/osoba

Kawa, herbata, soki
owocowe, softy

+Wino grzane
alkoholowe i
bezalkoholowe 59 ZŁ

W cenie menu dostępna jest: woda, kompot z suszu, świąteczny
wystrój, dedykowane menu, możliwość zamówienia winietek oraz
klimatyczna muzyka.

Finger
food
14 zł/szt

min. 10 sztuk jednego rodzaju

Tatar ze śledzia

ze szczypiorkiem i musztardą francuską

Popsy z kurczaka

z sosem mango-chilli

Śledź

z cebulką w oleju

Tatar z łososia wędzonego

z koperkiem, kaparami, szalotką, limonką i chrzanem

Łosoś wędzony

z kwaśną śmietaną i roszponką

Mus grzybowy

z bakaliami

Mus z sera koziego

z orzechami nerkowca i glazurą balsamiczną

Terina z kaczki

z pistacjami

Pikantny żel pomidorowy

z prażoną cebulką



Mus z pieczonej dyni

pumpernikiel, pestki dyni

