



MENU ŚWIĄTECZNE

24-26.12.2025

Restauracja Atrium



Opcja I
199zł/os.

Menu tradycyjne

Przystawka

Ryba po grecku na grzance lub
Staropolski śledź w śmietanie/salsa
jabłkowo-cebulowa

Zupa

Barszcz czerwony/uszka z grzybami/
majeranek

Danie główne

Pierogi z kapustą i grzybami lub
Karp filet panierowany/kapusta
z grochem/pieczzone ziemniaczki

Deser

Piernik świąteczny
Kompot z suszonych owoców

Opcja II
189zł/os.

Przystawka

Tatar ze śledzia/konfitowany fenkul/
piklowane jabłko/czarnuszka /ogórek/
grzanka

Zupa

Barszcz czerwony/uszka z kapustą
i grzybami/prażona cebulka/koperek

Danie główne

Pierogi ruskie/listki szalwii/prażona
kasza gryczana/cebulka zasmażana lub
Filet z kaczki w sosie wiśniowym/
gnocchi buraczane/ser pleśniowy

Deser

Sernik wiedeński/sos z palonej
pomarańczy/orzech laskowy
Kompot z suszonych owoców

Opcja III
219zł/os.

Przystawka

Moskole z bryndzą/sos żurawinowy/
prażona kasza gryczana/kwaśna
śmietana/tymianek lub

Marynowany śledź/piklowana czerwona
cebulka/kapary/labneh/puder buraczany

Zupa

Zupa z wędzonym dorszem/grzanki
ziołowe

Danie główne

Sandacz filet/puree z kalafiora
i orzechów laskowych/pieczzone buraki/
listki pora lub

Pierogi z kapustą i grzybami/chrupiąca
cebulka/puder grzybowy

Deser

Piernik czekoladowy z sosem
malinowym
Kompot z suszonych owoców

Opcja IV
249zł/os.

Przystawka

Carpaccio wołowe/majonez truflowy/
listki kruszonki/salsa
z daktyli/kapary lub

Krokiety z dorsza/beszamel/fenkul/
majonez koperkowy

Zupa

Żurek z kielbasą i jajkiem/pieczyczo

Danie główne

Filet z indyczki/pieczzone ziemniaki/
żurawina/rozmaryn/salsa z czerwonej
kapusty i pomarańczy lub

Pierogi z mięsem/sos śliwkowy/
skwarki/pietruska

Deser

Szarlotka z beż/lody waniliowe
Kompot z suszonych owoców