



a'Bracciate

PASTA & WINE

*Zapraszamy do zapoznania
się z naszą ofertą świąteczną!*

menu /
159 zł / os.

ZUPA

*Barszcz czerwony na domowym zakwasie
z wędzoną śliwką, pierożki z farszem grzybowym, majeranek*

DANIE GŁÓWNE

*Filet z pstrąga w orzechowej panierce,
potrawka z fasoli "Jaś", jabłka i domowych rodzynek, sos veloute*

DESER

Piernik, domowa konfitura śliwkowa, sos angielski

w cenie zestawu tradycyjny kompot z suszu oraz kieliszek wina





a'Bracciate

PASTA & WINE

menu //

179 zł / os.

PRZYSTAWKA

Pierogi z konfitowaną kaczką, sos żurawinowy,
puree z czerwonej kapusty, piernik

ZUPA

Tradycyjna zupa grzybowa, kluski kładzione z estragonem

DANIE GŁÓWNE

Wołowina duszona w winie i cebuli po włosku,
kremowe ziemniaki z chrzanem, buraczki ze śliwkami i jałowcem

DESER

Tarta tatin z jabłkami, sos angielski, bakalie

w cenie zestawu tradycyjny kompot z suszu oraz kieliszek wina





a'Bracciate

PASTA & WINE

menu ///
199 zł / os.

PRZYSTAWKA

*Bruschetta z domowego chleba na zakwasie,
śledź marynowany w kamionce, kurki w zalewie octowej,
zielone jabłko, creme fraiche*

ZUPA

*Barszcz czerwony na domowym zakwasie z wędzoną śliwką,
pierożki z farszem grzybowym, majeranek*

DANIE GŁÓWNE

*Pierś z kaczki, krokiet z konfitowanej nóżki,
strudel z czerwoną kapustą gotowaną w winie, sos pomarańczowy*

DESER

Czekoladowy fondant, powidło śliwkowe, lody rumowe

w cenie zestawu tradycyjny kompot z suszu oraz kieliszek wina

