



Nowoczesna Wigilia to nie ucieczka od tradycji, tylko jej nowe spojrzenie.

Mniej patosu, więcej prawdziwego smaku i bliskości.

Kilogram podaje Święta tak, jak lubimy — prosto, pięknie i z pasją.

Bufet Zimny:

Wytrawne trufle z wędzonej makreli i twarogu, mix sałat, olej dyniowy

Carpaccio z pieczonych buraków, prażone pestki dyni, kozi ser

Sałatka z jarmużu, pomarańczy i granatu, dressing miodowo-musztardowy

Sałatka z kaszy pęczak, pieczona dynia, żurawina, feta, pestki słonecznika

Świeca wołowa "sous vide 56 °C" chrzanowe aioli

Korzenno Cytrusowy Łosoś Gravlax, Olej z Rokitnika, Tarty Ser Bursztyn

Kukurydziane tacos z sałatką jarzynową, kolendrą i oliwkami

Karmelizowany brokuł bim, gremolata, wytrawna kruszonka

Mini bruschetty śledziowe w trzech odsłonach: klasyczna, curry, z jabłkiem

Pasztet z fasoli z żurawiną i chutneyem z cebuli

/ Pieczywo / Masło / Masło Świąteczne /

Bufet Ciepły:

krem z pieczonej marchewki, olej sezamowy, kolendra

wigilijny barszcz czerwony na zakwasie

pierogi z kapustą i grzybami

łosoś pieczony w pomarańczach z miodem i cynamonem

policzki wieprzowe w demi glace z miodem i gorczycą

wolno pieczony indyk, sos grzybowy z wędzoną śliwką
warzywa korzeniowe pieczone z tymiankiem i syropem klonowym
czerwona kapusta duszona z rodzynkami
brukselka z bułką tartą i masłem
puree z kalafiora
kasza gryczana prażona w oliwie z tymiankiem
kluski śląskie z domową okrasą

Bufet Słodki:

brownie z miodem i pomarańczą
makowiec z bakaliami
sernik z waniliowy na kakaowym spodzie
tarta cytrynowa
pokruszony piernik, mus z białej czekolady i rumu

