



## FESTIVE SEASON AT CRAFT SEZON ŚWIĄTECZNY W CRAFT

### Served to the table

Bread with Ślubowskie butter  
Duck liver pate  
Parsnip crisps with winter spices infused cream  
Marinated salmon tartare with crispy raw fennel  
Deer tongue with winter pickles and gribiche  
Marinated herring with beetroots, rye crisps and blanched onions with sour cream and chive mayo

### Main courses to choose

Halibut fillet / poached leeks / green leek salsa / citrus beurre blanc

Lamb loin / chestnuts and pistachio crumble / slightly burnt salsify / collard greens / lamb sauce with fresh cranberries

Grilled cauliflower / baked sunchoke / pickled raisins / herb crust

### Desserts to choose

Egg nogg tartlet with plums and Sichuan pepper honeycomb crumble

Christmas pudding with white mulled wine ice cream and chokeberry sauce

**220 PLN per person**

### Podawane do stołu

Chleb z masłem Ślubowskim  
Paszтет z kaczych wątróbek  
Chipsy z pasternaku z korzenną śmietaną  
Tatar z marynowanego łososia z koprem włoskim  
Ozorek z jelenia z zimowymi piklami i sosem gribiche  
Marynowany śledź z burakami, chipsami żytnimi, blanszowaną cebulą i majonezem szczypiorkowym

### Dania główne do wyboru

Filet z halibuta / gotowany por / salsa z zielonego pora / cytrusowy sos beurre blanc

Polędwica jagnięca / kruszonka z kasztanów i pistacji / lekko przypalona salsefia / boćwina / sos jagnięcy ze świeżą żurawiną

Grillowany kalafior / pieczony topinambur / marynowane rodzynki / zioła

### Desery do wyboru

Tartaletka z ajerkoniakiem z pieczonymi śliwkami i pieprzem syczańskim

Świąteczny pudding z lodami z białego grzanego wina i sosem aroniowym

**220 zł od osoby**