



HOTEL
BELLOTTO
★★★★★

ZAPACH ŚWIĄT PRZY WSPÓLNYM STOLE

PRZYSTAWKI

Śledź w oleju lnianym z cebulką i ziołami

Ryba po grecku

Łosoś gravlax z koperkiem i musztardą francuską

Pate z wędzoną śliwką

Wybór mięs pieczonych (boczek pieczony, schab ze śliwką, karkówka pieczona w ziołach)

Pikle i marynaty (dynia/gruszka/śliwka w occie, konfitura z czerwonej cebuli)

ZUPA

Barszcz czerwony z uszkami

SALATKI

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Sałatka z wędzonym łososiem, koperkiem i twarożkiem

DANIA GŁÓWNE

Udko z kaczki w sosie żurawinowym

Pierogi z kapustą i grzybami

Pierogi z gęsina

Pierogi ze śliwką wędzoną i nutą pomarańczy

Pieczony sandacz z kiszonymi pomidorkami w sosie cytrynowym

Cytrynowy łosoś pieczony z masłem i koprem

DODATKI DO DANIA GŁÓWNEGO

Opiekane ziemniaki

Kopytka domowe

Pieczone warzywa korzeniowe z miodem i tymiankiem

Kapusta wigilijna

DESERY

Rolada makowa z bakaliami i miodem

Duet serowo-makowy

Piernik tradycyjny

Miodownik z orzechami włoskimi

Kompot z suszu

MENU DLA DZIECI

Pierogi z białym serem i śmietanką

Chrupiące kotleciki z sandacza w panko

Makaron z sosem pomidorowym i serem Grana Padano serwowanym obok

CENA 450 ZŁ/OS.

GODZINA 18:00 - 22:00

Dzieci do lat 3 bezpłatnie

od 3 do 9 lat - 50%

od 10 lat - pełna cena