

A N I M A



# Kolacja wigilijna

*24.12.2024*  
*18:30-22:00*

Niech chwile spędzone przy wigilijnym stole na długo zapadną w Waszą pamięć.  
Wyjątkowa interpretacja tradycyjnych dań kuchni polskiej  
w połączeniu z włoskim charakterem restauracji Anima sprawi, że będzie to  
naprawdę niezapomniany czas.

Zarezerwuj swój stółik:  
[kontakt@restauracja-anima.pl](mailto:kontakt@restauracja-anima.pl) | +48 12 662 16 74

## Salatki i przystawki

Śledzie marynowane w wiejskim stylu z jabłkiem, cebulą, szczypiorkiem i kwaśną śmietaną  
Domowy tatar z łososia, korniszony, szalotka, kapary  
Gotowany filec z dorsza marynowany z warzywami korzeniowymi, pomidorami i musztardą  
Tradycyjny gotowany filec z karpia z migdałami i rodzynkami sułtańskimi  
Sałatka z zimowych warzyw korzeniowych z majonezem, warzywami marynowanymi i jajami przepiórczymi  
Tradycyjna polska i włoska deska mięs i serów z oliwą z oliwek  
Terrina z kurczaka i pistacji, marmolada z czerwonej cebuli  
Wędzona pierś z kaczki z chutneyem morelowym  
Sałatka Panzanella z sałatą rzymską, pomidorkami cherry, papryką, ogórkiem, grzankami  
Sałatka Nizzarda z tuńczykiem, jajami przepiórczymi, fasolką szparagową i ziemniakami  
Marynowane grillowane warzywa z soloną ricottą, karczochami i pesto  
Dodatki:  
Kremowy chrzan, marynowane buraki, warzywa marynowane, ogórki korniszonowe, sos tatarski  
Wybór świeżego pieczywa

## Zupy

Barszcz z uszkami  
Zupa z grzybów leśnych z warzywami korzeniowymi

## Stacja carvingu

Łosoś wellington z kremowym porem i borowikami, sos szczypiorkowy  
Wolno pieczona jagnięcina, sos miętowy

## Dania z bufetu

Confitowane udka z kaczki, cream de cassis  
Pieczona pierś z indyka, sos żurawinowy  
Panierowany filec z karpia, sos śmietanowy z jajkami na twardo, sos pietruszkowy  
Pierogi z kapustą i grzybami  
Smażone na patelni pierogi ruskie z karmelizowaną cebulą  
Gołąbki faszerowane ryżem, sos pomidorowy  
Krokiety z kapustą i grzybami  
Duszona kapusta kiszona z grochem  
Ziemniaki pieczone ze smażoną cebulą  
Marchew pieczona w miodzie  
Maślana brukselka

## Desery

Piernik  
Tradycyjna kutia  
Zapiekan sernik z brzoskwiniami i bezą  
Szarlotka z cynamonem i rodzynkami  
Ciasto orzechowe  
Tort operowy  
Makowiec z pomarańczą  
Panettone  
Kompot z suszonych i wędzonych owoców

Kawa, herbata, woda mineralna, napoje bezalkoholowe

350 zł - osoba

175 zł - dziecko w wieku 7-12 lat

dzieci w wieku 0-6 lat bezpłatnie

Upzejmie informujemy, że do kwoty faktury zostanie doliczona opłata serwisowa w wysokości 10%.

W celu rezerwacji stolika konieczne jest dokonanie pełnej przedpłaty.