

ŚWIĄTECZNE SPOTKANIA 2026

WINGS PLAZA



flario

MENU

opcja 1: 159 PLN

Przystawka

marynowany karp | konfitura cebulowa | karmelizowana brioche

Zupa

bożonarodzeniowy barszcz biały | jajko | kremowy ziemniak

Danie główne

karp smażony w panierce
liab
filet z kaczki | aksamitny sos buraczany | nuta korzennych przypraw | kapuściano-grzybowy kulebiak | chrupiący jarmuż

Ciasta

szarlotka z karmelizowanych jablek | migdałowa kruszonka
liub
makowiec zawijany

*ciasta naszego wypieku; serwowane na paterach
*1 przystawka lub 1 zupa



flario

MENU

opcja 2: 239 PLN

Przystawki

pierogi z kapustą i grzybami | duszona w masle biała cebula
śledzie z jabłkiem i cebulą w śmietanie
chałka | pieczywo | masło
kompot z suszu

Zupa

barszcz czerwony ugotowany na cencjonalnym wywarze z suszonych leśnych grzybów | kapuściane uszka

Danie główne

połodwiczka wieprzowa w sosie z zleśnych ususzonych grzybów i kapuścianym „gołąbkiem" z paloną gryką

Ciasta

piernik bożonarodzeniowy przekładany powidlem śliwkowym szarlotka z karmelizowanych jabłek | migdałowa kruszonka makowiec drożdżowy zawijany

*ciasta są naszego wypieku
*przystawki oraz ciasta są serwowane na paterach



flario

MENU

opcja 3: 289 PLN

Przystawki

śledzie | wędzona śliwka | prażone migdały | miód
spadziowy pierogi z kapustą i grzybami | duszona w masłe
biała cebula groch z kapustą
chalka | pieczywo | masło
kompot z suszu

Zupa

bożonarodzeniowy barszcz biały | grzyby suszone |
kapuściane kolduny

Danie główne

saunłacz | alksamitny sos buraczany | nuta
korzennych przypraw | kapuściano-grzybowy
kulebiak | chrupiący jarmuż

Ciasta

piernik bożonarodzeniowy przekładany powidlem
śliwkowym sernik | rodzynki | kandyzowane skórki z
pomarańczy szarlotka z karmelizowanych jabłek |
migdałowa kruszonka makowiec zawijany
kutia z pszenicą

*ciasta są naszego wypieku
*przestawki oraz ciasta są serwowane na paterach