ŚWIĘTA

24 I 25 GRUDNIA 2026

PIECZYWO

AMUSE-BOUCHE

GRYKA / DYNIA
JESIOTR / SELER NACIOWY
KASZANKA / LARDO

GRZYBY / CIASTO FRANCUSKIE

SARNA / TOPINAMBUR / FERMENTOWANY CZOSNEK

KACZKA / WĘDZONY TWARÓG / ŚLIWKA

BURAK KISZONY / KAPUSTA KISZONA

PSTRĄG ARKTYCZNY / RAKI / SELER

CIELĘCINA / KAPUSTA / BOCZNIAKI

GRZYBY / PARMEZAN / TRUFLA

PRE-DESER

ORZECH LASKOWY / SKORZONERA

DESER

MARCHEWKA / ROKITNIK / POMARAŃCZA

PETITS FOURS

TARTA / JABŁKO
CZEKOLADA / PISTACJA
ŚLIWKA / MONTENEGRO AMARO

MENU DEGUSTACYJNE 590 ZŁ / OS.

Do rachunku doliczamy 10% serwisu.

AMARYLIS

RESTAURANT

by Grzegorz Bucki

ŚWIĘTA PRZY WSPÓLNYM STOLE

Święta w Amarylis to czas spotkań przy stole i smaków, do których wracamy z przyjemnością.

W świątecznym menu Grzegorza Buckiego polska tradycja spotyka się ze współczesną kuchnią. Barszcz z uszkami, grzyby i kapusta przywołują znajome wspomnienia, a sezonowe produkty zyskują nowe formy.

Zapraszamy do spokojnego celebrowania tych chwil. Dopełnieniem menu są specjalnie dobrane pairingi win.

MICHELIN GUIDE 2026

Restauracja w selekcji przewodnika

STAR WINE LIST

Red Star

Pairing win 430 zł • Selected 770 zł / os.

CHRISTMAS

24 & 25 DECEMBER 2026

BREAD

AMUSE-BOUCHE

BUCKWHEAT / PUMPKIN
STURGEON / CELERY
BLACK PUDDING / LARDO

MUSHROOMS / PUFF PASTRY

ROE DEER / JERUSALEM ARTICHOKE / FERMENTED GARLIC

DUCK / SMOKED CURD CHEESE / PLUM

FERMENTED BEETROOT / SAUERKRAUT

ARCTIC CHAR / CRAYFISH / CELERIAC

VEAL / CABBAGE / OYSTER MUSHROOMS

MUSHROOMS / PARMESAN / TRUFFLE

PRE-DESSERT

HAZELNUT / BLACK SALSIFY

DESSERT

CARROT / SEA BUCKTHORN / ORANGE

PETITS FOURS

TART / APPLE
CHOCOLATE / PISTACHIO
PLUM / MONTENEGRO AMARO

TASTING MENU PLN 590 PER PERSON

A 10% service charge will be added to your bill.

AMARYLIS

RESTAURANT

by Grzegorz Bucki

CHRISTMAS AT OUR TABLE

Christmas at Amarylis is a time to gather around the table and rediscover familiar flavours.

Chef Grzegorz Bucki brings a contemporary approach to Polish Christmas traditions. Beetroot soup with uszka dumplings, mushrooms and cabbage evoke festive memories, while seasonal ingredients find new expression.

We invite you to savour the occasion at your own pace, with wine pairings chosen especially to complement the menu.

MICHELIN GUIDE 2026

Selected restaurant

STAR WINE LIST

Red Star

Wine pairing PLN 430 • Selected PLN 770 per person