

hub x Christmas



hub Christmass take away box

Bożonarodzeniowy rodzinny zestaw dla 4-6 osób
Wigilia i pierwszy Dzień Świąt

dania wigilijne

zimne

selekcja śledzi holenderskich (matias):

- dijon z miodem i vadouvan
 - pikantne z papryką
 - korzenne klasyczne w oleju podwędzane
- wędzony jesiotr Antonius
łosoś gravlax z chrzanem
dorsz norweski confit
carpaccio z złotych buraków
parfait kasztanowe z tymiankiem
warzywa crudites
zakwas na barszcz

pieczywo

chleb na zakwasie
crumpety z czarnym czosnkiem
drożdżowe z makiem

ciepłe

zupa - veloute grzybowe z kluseczkami
polskie pierogi z twarogiem i parmezanem
kapusta wigilijna
Pithivier z łososia, czarna kapusta i szpinak
raki w śmietanie

słodkie

sernik z trzech serów
tort piernikowy
tarta pekan

dania świąteczne, mięsne

indyk faszerowany
pate en croute
kaczka pieczona
francuski pasztet z grzybami
pastrami z kaczki

cena: 2890zł

1 zestaw przeznaczony jest dla 4-6 osób.

Odbiór osobisty w restauracji w dniu 23.12.2024 o godzinie 14

Dania podane są w naczyniach papierowych, wysokiej jakości

Zamówienia przyjmujemy do 19.12.2024

zamówienie: hello@hub-praga.pl, tel. 570 610 550



KUP

HUB
hub.praga

MICHELIN
2024

hub Christmass take away box

Christmas family set for 4-6 people
Christmas Eve and first day of Christmas

Christmas Eve

cold dishes

selection of Dutch herring (matias):

- Dijon with honey and vadouvan
- spicy with bell pepper
- spicy classic in oil, smoked

smoked Antonius sturgeon

salmon gravlax with horseradish

golden beet carpaccio

chestnut parfait with thyme

Norwegian confit cod

vegetables crudites



bakery products

sourdough bread

crumpets with black garlic

yeast bread with poppy seeds

hot dishes

soup - mushroom veloute with noodles

Polish dumplings with cottage cheese and Parmesan cheese

Christmas cabbage

salmon pithivier, black cabbage and spinach

crayfish with sourcream



desserts

three-cheese cheesecake

gingerbread cake

pecan tart

meaty festive dishes

stuffed turkey

pate en croute

roast duck

French pate with mushrooms

duck pastrami



price: PLN 2690

1 set is designed for 4-6 people.

Personal collection at the restaurant on 23.12.2024 at 2 PM.

Served in high-quality paper dishes

order: hello@hub-praga.pl, tel. 570,610,550

BUY

HUB
hub.praga

MICHELIN
2024

hub.praga gift's

From the Heart
of Poland

From the heart of Poland to projekt hub.praga skupiony na najlepszych polskich i regionalnych produktach.

Sól z polską truflą z Ponidzia

Trufle zbierane są na Ponidziu w województwie świętokrzyskim.

Skład: trufła letnia Ponidzka 20%, sól morska w płatkach Maldon, sól morska wędzona, sól kamienna z Wieliczki (10%)

Zamkniętą sól przechowuj w suchym i ciemnym miejscu. Jak już ją otworzysz to schowaj do lodówki na maksymalnie 3 miesiące. Używaj jako przyprawę, do domowych makaronów lub risotto.

Opakowanie 70g

Olej z mazurskich borowików

Szlachetne kapelusze borowików zbierane są przez naszą sąsiadkę - panią Jolę oraz jej rodziców - na terenach leśnych, głównie Mazur.

Skład: olej słonecznikowy tłoczony na zimno, szalotka, czosnek, tymianek, liść laurowy, pieprz, suszone kapelusze borowików.

Zamknięty olej przechowuj w suchym i ciemnym miejscu. Po otwarciu schowaj do lodówki na maksymalnie 3 miesiące. Używaj do skropienia wszelkich dań z grzybami, zup, domowego makaronu lub risotto, a także do klasycznego tatara. Butelka 100ml

olej z mazurskich borowików	89zł
sól z polską truflą	89zł
zestaw upominkowy	160zł

HUB
hub.praga

MICHELIN
2024

hub.praga gifts

From the Heart
of Poland

From the heart of Poland is a project by hub.praga focused on the best Polish and regional products.

Salt with Polish truffle from Ponidzie

Truffles are picked in Ponidzie in the Świętokrzyskie Province.

Ingredients: Ponidzie summer truffle 20%, Maldon sea salt flakes, smoked sea salt, Wieliczka rock salt (10%).

Store sealed salt in a dry and dark place. Once opened, store in the fridge for up to 3 months. Use as seasoning, for homemade pasta or risotto.

70g pack

Oil from Masurian boletes

Precious boletus caps are collected by our neighbour - Jola and her parents - in forest areas, mainly in Masuria.

Ingredients: cold-pressed sunflower oil, shallots, garlic, thyme, bay leaf, pepper, dried boletus caps.

Store sealed oil in a dry and dark place. Once opened, store in the fridge for up to 3 months. Use to drizzle over any dish with mushrooms, soups, homemade pasta or risotto, or for classic tartare. 100 ml bottle

oil from Masurian boletes PLN 89
salt with Polish truffle PLN 89
gift set PLN 160

HUB
hub.praga

MICHELIN
2024