



MENU I

230 zł/osoba

Aperitif

Kieliszek wina musującego

Przystawka

Mix sałat, kozi ser, buraki baby, granat, orzechy pekan

lub

Tatar wołowy

Zupa

Rosół z trzech mięs, kluski lubczykowe, marchewka

lub

Krem z grzybów leśnych, grzanki, oliwa truflowa, pianka z sera

Danie główne

Polędwica z dorsza, grzyby, sos maślano-śmietanowy, kawior, nasturcja

lub

Grillowana pierś z kurczakiem z pomidorami, ziemniaki z ogniska,

lub

Polędwica wołowa, mini warzywa, sałatka z mikro ziół

Dodatki (na półmiskach, ustawione na stołach)

gnocchi, liście sałat z vinegrette, zasmażana kapusta czerwona



Deser

Beza z mascarpone i owocami sezonowymi

lub

Sernik po krakowsku

Zimna płyta

Deska polskich serów, tartinka z wędzonym łososiem i świeżymi warzywami,

Szpinak z kozim serem w cieście francuskim, sałatka caprese

Beza z mascarpone z owocami, szarlotka, winogrona zielone i czerwone, melon

I gorąca kolacja

Kotlet de volaille, sałatka z ogórków kiszonych

II gorąca kolacja

Żurek w chlebie, jajo przepiórcze, oliwa, majeranek, biała kiełbasa

lub

Krokiet z kapustą i grzybami leśnymi, puree z pasternaku, barszcz czerwony na domowym zakwasie



MENU II

320 zł/osoba

Aperitif

Kieliszek wina musującego

Przystawka

Marynowana w ziołach polędwica, polski parmezan, majonez truflowy
lub

Carpaccio z buraka, kozi ser, orzechy włoskie, granat

Zupa

Rosół z trzech mięs, kołduny wołowe, marchewka
lub

Żurek staropolski w chlebie

Danie główne

Kotleciki jagnięce, ziemniaki z ogniska
lub

Łosoś, szpinak, ziemniaki z ogniska, sos holenderski

Dodatki (na półmiskach, ustawione na stołach)

Gnocchi, liście sałat z vinegrette, buraczki zasmażane



Deser

Szarlotka z domowymi lodami śmietankowymi

lub

Lody z owocami

Zimna płyta

Deska polskich serów, tartinka z wędzonym łososiem i świeżymi warzywami,

Szpinak z kozim serem w cieście francuskim, sałatka caprese

Beza z mascarpone z owocami, sernik krakowski, winogrona zielone i czerwone, melon

I gorąca kolacja

Kotlet de volaille, sałatka z ogórków kiszonych

II gorąca kolacja

Krem z pomidorów z grzanką

lub

Krokiet z kapustą i grzybami leśnymi, puree z pasternaku, barszcz czerwony na domowym zakwasie

Menu dziecięce 80 zł/os.

Makaron z sosem pomidorowym

Rosół, lane kluseczki

Polędwiczki z kurczaka w panko, frytki, surówka z marchewki

Puchar lodów z owocami



Oferta napoi i alkoholi

Pakiet napoi bezalkoholowych (serwowanych bez ograniczeń) 70 zł/ os.

Soki owocowe

Napoje gazowane: Pepsi, Pepsi Max, Mirinda, 7up, Tonic

Kawa i herbata

Woda mineralna niegazowana i gazowana

Alkohole mocne (sprzedawane na butelki)

Żubrówka biała - 75 zł/ 0,7l

Żubrówka czarna 0,7l - 90 zł/ 0,7l

Ostoya - 110 zł/ 0,7l

Wiśniówka soplica - 75 zł/ 0,5l

Żubrówka klasyczna z trawą 90 zł/ 0,7l

Gin Beefeater – 140 zł/ 0,7l

Jack Daniels whiskey – 200 zł/ 0,7l

Dzbanek soku 100% lub pepsy, pepsy max, mirinda 7up, tonic – 20 zł/ 1 l

Wina

Chardonnay-Trebbiano, Antico Rossone (I.G.T. Emilia -Romagna, Italy)

Sangiovese, Antico Rossone (I.G.T. Emilia -Romagna, Italy)

Cena w naszej karcie win: 115zł/but.

Cena dla Państwa: 85 zł/but.