



**MENU**

**KOMOSŁANKA**

*Apetyt rośnie w miarę jedzenia...*

## PRZYSTAWKI

Domowy smalec z kiszonym ogórkiem podawany z pieczywem 80 g **10 zł**  
*Homemade lard with pickled cucumber served with bread*

Carpaccio z buraka pieczonego podane na mixie sałat z serem z Wizajn  
z lodami chrzanowymi 150g **15 zł**  
*Baked beetroot carrpacio with regional cheese and horseradish ice cream*

Śledź pokutny z olejem rydzowym 150g **16 zł**  
*Herring with grain oil*

Huciańskie sielawki smażone podawane z pieczywem 150g **18 zł**  
*Regional lake fish fried served with bread*

Wątróbka drobiowa w sosie winno-śmietanowym podawana z ogórkiem  
kiszonym 150 g **22 zł**  
*Fried chicken liver with wine and cream souce with pickled cucumber*

## SALATKI

„Komosianka” (komosa ryżowa, orzechy włoskie, rukola, mięta, pomidor, ser z Wizajn) 200g **19 zł**  
*Salad with quinoa, nuts, mint, arugula, tomato, reginal cheese*

Sałatka z tuńczykiem (mix sałat, fasola czerwona, cebula czerwona, tuńczyk, jajko, sos ziołowy) 200g **20 zł**  
*Salad with tuna (salad, red beans, red onion, tuna, egg)*

Sałatka Szefa kuchni (mix sałat, pomidor suszony, chipsy z boczku, ogórek zielony, migdały prażone,  
sos czosnkowy) 200g **21 zł**  
*Salad with dried toamtoes, bacon, cucumber, almonds, garlic souce*

## ZUPY

Rosół domowy z makaronem 300ml <i>Chicken soup with noodles</i>	<b>9 zł</b>
Krem z buraka pieczonego z serem wędzonym 300 ml <i>Cream of roasted beetroot and smoked cheese</i>	<b>11 zł</b>
Chłodnik litewski z jajkiem 300 ml <i>Lithuanian cold soup</i>	<b>11 zł</b>

## DANIA GŁÓWNE

### RYBY(FISH)

Pstrąg z ziołami pieczony w soli kamiennej podawany z ziemniakami opiekany i zestawem surówek 250g <i>Trout baked from the oven, served with baked potatoes and salad</i>	<b>35 zł</b>
Lin z Wiązowca w sosie śmietanowym podawany z puree i sałatką wiosenną z rzodkiewką i szczypiorkiem 150g <i>Tench fillet with sour cream served with puree and salad</i>	<b>35 zł</b>
Filet z sandacza z sosem holenderskim podawany z ryżem i warzywami gotowanymi 150g <i>Fillet of Zander with Hollandaise sauce served with rice and vegetables</i>	<b>36 zł</b>

## MIĘSA (MEAT)

Tradycyjny schabowy podawany z puree ziemniaczany  
i zestawem surówek 150g  
*Schnitzel served with potatoes and salad* **25 zł**

Karczek wiejski pieczony w sosie z grzybów leśnych podawany z ziemniakami  
opiekany i warzywami piklowanymi 150g **29 zł**  
*Pork neck baked with mushrooms served baked potatoes and vegetables*

Golonka po litewsku w glazurze miodowo – piwnej podawana  
z ziemniakami opiekany i warzywami piklowanymi 300g **32 zł**  
*Knuckle glazed honey - beer served with roasted potatoes and salad*

Delikatne policzki wołowe z sosem pieprzowym podawane z puree chrzanowym  
i sałatką z buraka gotowanego 150g **35 zł**  
*Beef cheek with pepper souce served with puree and beetroot salad*

Placki warzywne podawane z wędzonym łososiem i sosem czosnkowym  
(danie bezglutenowe) **28 zł/4szt**  
*Potato pancakes with salmon and cheese souce*

## DANIA Z DROBIU

Pierś z kurczaka z grilla podawana z kaszą pęczak z kurkumą i sałatką ze  
świeżych warzyw z sosem ziołowym 150g **29 zł**  
*Grilled chicken breast served with cereal barley and vegetable salad*

Pierś z kaczki z żurawiną  
podawana z kluskami śląskimi i zestawem surówek 150 g **35 zł**  
*Baked duck breast with cranberries served with potato dumplings and salad*

## **REGIONALNIE (DOSTĘPNE W WYBRANE DNI)**

### **Regionally (the availability in some days)**

- Placki ziemniaczane podawane ze śmietaną **14 zł/4 szt**  
*Potato pancakes served with sour cream*
- Domowe kartacze z zasmażką podawane z surówką **24 zł/2 szt**
- Babka ziemniaczana z okrasą podawana ze śmietaną i zestawem surówek 300g **19 zł**  
*Potato cake with cream and salad*
- Kiszka biała ziemniaczana podawana z sosem czosnkowym podawana z zestawem surówek 300 g **19 zł**  
*Potato cake with cream*
- Placki kamedulskie 200g **22 zł**  
*Potato pancakes with goulash*

## **PIEROGI (DUMPLINGS)**

- Pierogi ręcznie lepione (z mięsem, ruskie, z owocami) **8 szt /20 zł**  
*Homemade dumplings (russian-style, with meat, with fruits)*

## **DANIE DLA DZIECI**

- Polędwiczki drobiowe w chrupiącej panierce  
podawane z frytkami i ketchupem 120g **15 zł**  
*Chicken fillet with crispy batter served with french fries and ketchup*
- Naleśniki z domowym dżemem/ z serem **14 zł/ 2 szt**  
*Pancakes with homemade jam/with sweet cheese*

## DESER

Fondant czekoladowy z lodami z rokitnika	100g	<b>13 zł</b>
<i>Chocolate fondant with ice-cream</i>		
Semifredo z owocami	150g	<b>12 zł</b>
<i>Semifredo with fruits</i>		
Domowe ciasto	100g	<b>10 zł</b>
<i>Homemade cake</i>		
Deser lodowy z bitą śmietaną i owocami	100 g	<b>10 zł</b>
<i>Ice cream dessert</i>		

## NAPOJE GORĄCE

Herbata/ Tea		<b>8 zł</b>
Espresso / Podwójne espresso		<b>6 zł/ 7,50 zł</b>
Kawa czarna / Coffee		<b>6,50 zł</b>
Kawa z mlekiem / Coffee with milk		<b>7 zł</b>
Cappuccino		<b>8 zł</b>
Latte		<b>9 zł</b>

## **NAPOJE ZIMNE**

Woda gazowana/niegazowana 0,2 l <i>Sparkling water/still water 0,2 l</i>	<b>3 zł</b>
Woda niegazowana z cytryną podawana w dzbanku <i>Still water with lemon served in a jug</i>	<b>4 zł</b>
Sok pomarańczowy/ Sok jabłkowy 0,2 l <i>Orange juice/ Apple juice 0,2 l</i>	<b>4 zł</b>
Domowy kompot owocowy podawany w dzbanku <i>Homemade fruit compote served in a jug</i>	<b>5 zł</b>
Cola/ Fanta/ Sprite/ Tonic 0,2 l	<b>5 zł</b>
Burn	<b>7 zł</b>
Podpiwek 0,5 l	<b>10 zł</b>


## **ALKOHOLE**

### **PIWO/ BEER**

Tyskie 0,5 l	<b>9 zł</b>
Kormoran Jasny	<b>10 zł</b>
Belfast ciemne	<b>10 zł</b>
Piwo na miodzie gryczanym	<b>10 zł</b>
Wiśnia w Piwie/ Śliwka w Piwie	<b>12 zł</b>
Piwo litewskie (Svyturys)	<b>12 zł</b>
Regionalne piwo z Suwałk (Wigry, Kamedulskie, Jaćwing)	<b>13 zł</b>
Regionalne piwo z Suwałk – Północne Mocne 7,5%	<b>14 zł</b>

### **WINO**

Karta win



**Organizujemy przyjęcia okolicznościowe, takie jak komunie, chrzciny, spotkania rodzinne i firmowe . Jesteśmy otwarci na Państwa życzenia odnośnie wyboru sali, ustawienia stołów oraz ułożenia menu.**

**Każdą ofertę przygotujemy indywidualnie i dostosujemy do Państwa najwyższych oczekiwań.**

**Więcej informacji:  
e-mail: [komosianka@hutta.pl](mailto:komosianka@hutta.pl)  
Tel:502-272-701**

***HasŁO DO WI-FI : dwojak042011***