

MENU OBIADU SERWOWANEGO

Propozycja I – 120 zł od osoby

- Rosół z domowym makaronem
- Schabowy panierowany w panku, ziemniaki z koperkiem, sałatka z białej kapusty
- Strudel jabłkowy z bitą śmietaną

Propozycja II – 120 zł od osoby

- Pieczarkowa po polsku
- Grillowana pierś kurczaka na warzywnym Ratatouille, ziemniaki gotowane z masłem i koperkiem
- Panna Cotta z musem malinowym

Propozycja III – 120 zł od osoby

- Krem z dyni
- Pieczeń z karczku w sosie grzybowym, mix kasz, mix sałat w sosie winegret.
- Sernik z musem truskawkowym

Propozycja IV – 140 zł od osoby

- Francuska zupa cebulowa gotowana na białym winie z ziołowymi grzankami
- Steak z dorsza marynowany w ziołach z sosem cytrynowym, ryż jaśminowy, mix warzyw z pary.
- Lody waniliowe z musem truskawkowym

Propozycja V – 120 zł od osoby

- Kwaśnica po góralsku
- Medaliony z indyka zapiekane z serem Mozzarella, ziemniaki, brokuł z czosnkiem i sezamem
- Krem czekoladowy z flambirowanymi wiśniami

Propozycja VI – 120 zł od osoby

- Włoska Minestrone z łososiem
- Steak z polędwicy wołowej z sosem z prawdziwków, puree truflowe, grillowane mini marchewki.
- Lava Rock