

Menu standard

DANIA GŁÓWNE

ROSÓŁ Z MAKARONEM
LUB KREM Z BIAŁYCH WARZYW Z GRZANKĄ

ROLADKA Z INDYKA Z NADZIENIEM WARZYWNYM NA SOSIE
SEROWO-PAPRYKOWYM PODANA Z ZIEMNIAKAMI Z KOPREM
I DODATKIEM WARZYW SEZONOWYCH

ZAWIJANIEC WIEPRZOWY Z GRZYBAMI I ZIEŁONYM GROSZKIEM
Z PIECZONYMI ZIEMNIAKAMI ORAZ KARKÓWKĄ DUSZONĄ
W POMIDORACH PODANA Z PĘCZAKIEM

ZUPA GULASZOWA Z WOŁOWINĄ I ROZMARYNEM
PODANA Z BAGIETKĄ

PRZEKĄSKI ZIMNE

SZCZUPAK FASZEROWANY DELIKATNYM MUSEM
ŚLEDŹ PO ŻYDOWSKU Z CZOSNKIEM I MAJERANKIEM
PASZTET WIEJSKI ZE ŚLIWKĄ I SOSEM ŻURAWINOWYM

TORTILLĘ Z SAŁATAMI I KURCZAKIEM
TYMBALIKI Z OZORKÓW Z WARZYWAMI
ROLADA Z KARCZKU Z MUSEM ZIOŁOWYM
ROLADKI ZE SCHABU Z TWAROŻKIEM I RUCOLĄ

JAJA FASZEROWANE

TATAR

PÓŁMISKI MIĘS PIECZONYCH I WĘDZONYCH

SAŁATKA Z SZYNKĄ I CZERWONĄ FASOLĄ

SAŁATKA GRECKA

TALERZ WARZYW SEZONOWYCH

SOS Tatarski

SOKI, PEPSI, 7UP, MIRINDA, WODA MINERALNA Z CYTRYNĄ

ŚLÓDKI STÓŁ:

CIASTA Z WŁASNEJ CUKIERNI

OWOCE FILETOWANE

TORT WESELNY
Z BITĄ ŚMIETANĄ I OWOCAMI

KAWA, HERBATA

195 zł

Menu superior

DANIA GŁÓWNE

ZUPA BROKUŁOWA Z CZĄSTKAMI KURCZAKA
LUB KREM Z PIECZONYCH POMIDORÓW Z PŁATKAMI MOZZARELLI
I BAZYLIOWYM PESTO

MEDALIONY WIEPRZOWE Z MARYNATAMI PODANE Z ZIEMNIAKAMI
Z KOPREM I DODATKIEM WARZYW SEZONOWYCH

ESKALOPKI ZE SCHABU W SOSIE GRZYBOWYM PODANE Z BABKĄ
ZIEMNIACZANĄ ORAZ KIESZONKA DROBIOWA
W ZIARNACH SŁONECZNIKA Z WARZYWAMI Z PIECA

ROLADA Z KACZKI NA SOSIE ŻURAWINOWYM PODANA Z OPIEKANYMI
ZIEMNIAKAMI ORAZ PIECZONY KARCZEK SZPIKOWANY ZIOŁAMI
PODANY Z KASZĄ PĘCZAK Z TYMIANKIEM

PRZEKĄSKI ZIMNE

GALANTYNA Z PSTRĄGĄ

ŚLEDŹ W MARYNACIE ZIOŁOWEJ

PASZTET WIEJSKI ZE ŚLIWKĄ Z SOSEM CHRZANOWO-BORÓWKOWYM

CYMES Z MORELĄ I ZIOŁAMI

TORTILLE Z WARZYWAMI I KURCZAKIEM

CARPACCIO Z KARCZKU Z EMULSJĄ CHRZANOWĄ

RULONIKI ZE SCHABU Z FETĄ I OLIWKAMI

JAJA FASZEROWANE W DWÓCH SMAKACH

TATAR

PÓŁMISKI MIĘS PIECZONYCH I WĘDZONYCH

SAŁATKA CAPRESE PO PODLASKU Z SEREM KORYCIŃSKIM

BUKIET SAŁAT Z PIECZONYM BURAKIEM,
MARYNOWANĄ CIECIORKĄ I SOSEM MUSZTARDOWYM

SAŁATKA Z WĘDZONĄ PIERSIĄ INDYKA, SELEREM NACIOWYM
I ŻURAWINĄ

TALERZ WARZYW SEZONOWYCH

SOS Tatarski

SOKI, PEPSI, 7UP, MIRINDA, WODA MINERALNA Z CYTRYNĄ

ŚLÓDKI STÓŁ:

DESERY 4 RODZAJE:

GALARETKA Z OWOCAMI,

DESER CZEKOLADOWY Z CZARNĄ PORZECZKĄ,
OWOCE LEŚNE Z KRUSZONKĄ I SŁONYM KARMELEM,

MUS Z BIAŁEJ CZEKOLADY Z MALINAMI

CIASTA Z WŁASNEJ CUKIERNI,

MINI EKLERKI, BABECZKI Z KAJMAKIEM I ORZECEM WŁOSKIM

BŁOK CZEKOLADOWY

OWOCE FILETOWANE

TORT WESELNY Z BITĄ ŚMIETANĄ I OWOCAMI

KAWA, HERBATA

210 zł

Menu de-luxe

DANIA GŁÓWNE

ZUPA TOSKAŃSKA Z CZĄSTKAMI WOŁOWINY
LUB KREM Z KUREK Z ZIOŁOWYM TOSTEM

MARYNOWANA POLĘDWICZKA Z KRUSZONKĄ ZIOŁOWĄ,
ZIARNAMI SŁONECZNIKA PODANA Z ZIEMNIAKAMI Z KOPREM
I DODATKIEM WARZYW SEZONOWYCH

ZRAZ Z JELENIA PODANY Z BABKĄ ZIEMNIACZANĄ ORAZ UDO KACZE
Z JABŁEKAMI I ŻURAWINĄ PODANE Z PIECZONYMI ZIEMNIAKAMI

SZASZŁYK Z ŁOSOSIEM, KREWETKĄ I DORSZEM NA RISOTTO
ORAZ MIESZKI Z POLĘDWICY Z FARSZEM PODGRZYBKOWYM
PODANE Z KOPYTKAMI

PRZEKĄSKI ZIMNE

TERRINA Z ŁOSOSIA

ŚLEDŹ TRZY SMAKI

PASZTET Z DANIELA Z JAŁOWCEM I PODGRZYBKIEM
NA SOSIE CUMBERLAND

POLĘDWICZKA ZE ŚLIWKĄ I WĘDZONYM SEREM

TERRINA Z KACZKI Z KONIAKIEM I JAJEM PRZEPIŃCZYM

FETA Z PRAŻONĄ CEBULKĄ OTULONA PIECZONYM SCHABEM

CARPACCIO Z GĘSI

PODSUSZANA POLĘDWICA Z GRILLOWANYM ANANASEM

MIX JAJ FASZEROWANYCH

TATAR

PÓŁMISKI MIĘS PIECZONYCH I WĘDZONYCH

SAŁATY Z CIECIERYCĄ, PIECZONYM BURAKIEM
I FILETOWANĄ POMARAŃCZĄ Z SOSEM MUSZTARDOWYM

SAŁATY Z PŁATKAMI KURCZAKA ZAGRODOWEGO Z MELONEM,
ŻURAWINĄ I SOSEM MIODOWO-MUSZTARDOWYM

SAŁATKA Z MARYNOWANYM SELEREM I BEKONEM

TALERZ WARZYW SEZONOWYCH

SOS Tatarski

SOKI, PEPSI, 7UP, MIRINDA, WODA MINERALNA Z CYTRYNĄ

ŚLÓDKI STÓŁ:

DESERY 5 RODZAJÓW:

GALARETKA Z OWOCAMI,

DESER CZEKOLADOWY Z CZARNĄ PORZECZKĄ,
OWOCE LEŚNE Z KRUSZONKĄ I SŁONYM KARMELEM,

MUS Z BIAŁEJ CZEKOLADY Z MALINAMI,
CRÈME BRULÉE

CIASTA Z WŁASNEJ CUKIERNI,

MINI EKLERKI, BABECZKI Z KAJMAKIEM I ORZECEM WŁOSKIM

RURKI Z BITĄ ŚMIETANĄ

BŁOK CZEKOLADOWY

OWOCE FILETOWANE

TORT WESELNY Z BITĄ ŚMIETANĄ I OWOCAMI
KAWA Z EKSPRESU, WYBÓR HERBAT SMAKOWYCH

WINO MUSUJĄCE NA POWITANIE GOŚCI

230 zł