

Menu

Okolicznościowe

PRZYSTAWKI

5 do wyboru

- TATAR WOŁOWY Z PIKLAMI I MARYNOWANĄ CEBULKĄ
- ROLADKA Z INDYKA Z FASZEROWANĄ PIECZARKĄ I SEREM MOZZARELLA
- MUS Z WĘDZONEJ MAKRELI NA PUMPERNIKLU
- TERRINA Z GOŁONKI
- OZORKI WIEPRZOWE W GALARECIE Z CHRZANEM
- WĘDZONKI Z TRADYCYJNEJ WĘDZARNI I DUETEM PASZTETÓW
- DESKA SERÓW REGIONALNYCH
- ROLADKA Z SZPINAKIEM I SEREM CHEVRE
- KĄSKI Z KURCZAKA PANIEROWANE W PANKO Z SOSEM CZOSNKOWYM
- ŚLEDZIE POD PIERZYNKĄ CHRZANOWO- JABŁKOWEJ
- HUMUS Z CURRY
- MINI BURGERY Z MIĘSEM ROŚLINNYM I MARYNOWANĄ PAPRYKĄ
- QUICHA WARZYWNA
- ŚWIEŻO WYPIEKANE PIECZYWO
- SATAY Z KURCZAKA W SOSIE SŁODKO- KWAŚNYM Z SEZAMEM

ZUPA

1 do wyboru

- KREM Z DOJRZEWAJĄCYCH POMIDORÓW, PESTKAMI SŁONECZNIKA I GRZANKAMI ZIOŁOWYMI
- CONSOMME Z KACZKI Z DOMOWYM MAKARONEM, WARZYWAMI KORZENNymi I OLIWĄ
- ZUPA TOM- KHA Z KURCZAKIEM W SEZAMIE I WARZYWAMI ORIENTALNYMI
- KREM Z BIAŁYCH WARZYW Z CHRUSTEM Z PORA I OLIWĄ TRUFLOWĄ
- ZUPA Z RYB JEZIORYNYCH, OLIWĄ CYTRYNOWYM, PAPRYKĄ WĘDZONĄ

Menu

Okolicznościowe

II DANIE

1 do wyboru

- TRADYCYJNY KOTLET SCHABOWY Z ZIEMNIAKAMI W MUNDURKACH I MŁODĄ KAPUSTĄ ZASMAŻANĄ Z BOCZKIEM I POMIDORAMI CHERRY
- ROLADKA Z KURCZAKA Z , ORZECHAMI WŁOSKIMI, BLANSZOWANYM SZPINAKIEM Z SOSEM SUSZONYCH POMIDORÓW I MUŚLINOWYM PUREE
- ZRAZY WIEPRZOWE Z OGÓRKIEM I BOCZKIEM W SOSIE WŁASNYM, ZIEMNIAKI W MUNDURKACH, WARZYWA GOTOWANE W EMULSJI MAŚLANEJ
- GOŁĄBKI Z SANDACZA Z RYŻEM SOS ŚMIETANOWO-KOPERKOWY I WARZYWAMI KORZENNymi
- POLICZKI WIEPRZOWE W SOSIE PORTO Z ROZETKAMI ZIEMNIACZANYMI, RUNEM LEŚNYM I DUETEM WARZYW NA PARZĘ

DESER

2 do wyboru

- BROWNIE
- CRUMBLE Z TRUSKAWKAMI
- SERNIK Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ
- TRADYCYJNA SZARLOTKA
- TIRAMISU
- KARPATKA
- ORZECHOWIEC Z SŁONYM KARMELEM
- MUS Z BIAŁEJ CZEKOLADY Z CHILI

Menu

Okolicznościowe

DODATKOWO DO KAŻDEJ OPCJI

- MASŁO
 - ŚWIEŻO WYPIEKANE PIECZYWO
 - CHRZAN/ ĆWIKŁA/ ŻURAWINA/ PIKLE
- NAPOJE :
- KAWA/HERBATA
 - SOKI OWOCOWE 0,5 L / OS
 - WODA MINERALNA 0,5L / OS

ZA DODATKOWĄ OPŁATĄ

- FILETOWANE OWOCE 10 ZŁ / OS
- TORT 25/OS ZŁ (SMAK DO WYBORU)
- ŚMIETANOWY
 - CZEKOLADOWY
 - BIAŁA CZEKOLADA
 - OWOCOWY
 - SŁONY KARMEL
 - MONO PORCJA TRUSKAWKOWA
 - MONO PORCJA MARKUJĄ
 - BEZOWY

CANDY BAR – 40 ZŁ / OS

- POPSY, MONO PORCJA, TARTELETKI W DWÓCH SMAKACH, BEZY Z DWOMA RODZAJAMI KREMÓW, PANNA COTTA, MINI SERNICZKI.

MENU DAŃ GORĄCYCH DO WYBORU
MOŻLIWOŚĆ WYBORU OPCJI "NA PÓŁMISKU" DO
UZGODNIENIE INDYWIDUALNIE Z SZEFEK KUCHNI.



160 ZŁ / OSOBA