

M E N U

Okolicznościowe



PRZYSTAWKI

5 do wyboru

- TATAR WOŁOWY Z PIKLAMI I MARYNOWANĄ CEBULKĄ
- GRAVLAX Z ŁOSOSIA W KOPERKOWEJ OLIWĘ
- ROLADKA Z KURCZAKA Z FASZEROWANĄ PIECZARKĄ I SEREM MOZZARELLA
- ROLADKA Z CIASTA FRANCUSKIEGO Z MIĘSEM MIELONYM I SOSEM KOKTAJLOWYM
- TARTELETKI Z MUSEM Z WĘDZONEJ MAKRELI
- TERRINA Z POLICZKÓW WIEPRZOWYCH
- OZORKI WIEPRZOWE W GALARECIE Z CHRZANEM
- WĘDZONKI Z SANATORYJNEJ WĘDZARNI
- ROLADKA Z WĘDZONYM ŁOSOSIEM I SZPINAKIEM
- DESKI WŁOSKIE Z SERAMI REGIONALNYMI
- PALUSZKI Z KURCZAKA PANIEROWANE W PANKO Z SOSEM CZOSNKOWYM
- DUET ŚLEDZI W SOSACH
- HUMMUS Z CURRY I PITĄ
- MINI BURGERY Z KURCZAKA LUB ROŚLINNYM I MARYNOWANYMI PIKLAMI
- ZAPIEKANA CUKINIA Z SUSZONYMI POMIDORAMI I SEREM KOZIM
- CARPACCIO Z ARBUZA Z SEREM GORGONZOLA I PŁATKAMI MIGDAŁÓW
- ŚWIEŻO WYPIEKANE PIECZYWO
- SATAY Z KURCZAKA W SOSIE SŁODKO- KWAŚNYM Z SEZAMEM
- SOCZEWIAKI Z POSYPKĄ ORZECHOWĄ



ZUPA

1 do wyboru

- KREM MINISTRONE Z ROŚLINĄ KWAŚNĄ ŚMIETANĄ I GRZANKAMI ZIOŁOWYMI
- ROSÓŁ Z KOMPOZYCJI DROBIOWEJ Z MINI PIEROGAMI WIEPRZOWYMI I STRUGAMI Z MARCHWI
- ZUPA TOM- KHA Z KURCZAKIEM W SEZAMIE I WARZYSKAMI ORIENTALNYMI
- KREM Z PIECZONEGO KALAFIORA Z CHRUSTEM Z MARCHWI I OLIWĄ Z PESTEK WINOGRONA
- ŻUREK RYBNY Z RYB JEZIORNYCH Z SIANEM Z PORA



Sanatorium
AUGUSTÓW
MEDICAL SPA



II DANIE

1 do wyboru

- TRADYCYJNY KOTLET SCHABOWY Z ZIEMNIAKAMI W MUNDURKACH I MŁODĄ KAPUSTĄ ZASMAŻANĄ Z BOCZKIEM I POMIDORAMI CHERRY
- PIECZEŃ Z INDYKA Z SOSEM PORTO-MORELOWYM Z FASOLKĄ SZPARAGOWĄ OPRÓSZONA MAŚLANĄ BUŁKĄ TARTĄ Z PURRE ZIEMNIACZANYM
- POLĘDWICZKA WIEPRZOWA Z MŁODYMI WARZYWAMI KORZENNYMI I CHRUPKĄ BABKĄ ZIEMNIACZANĄ OBLANĄ SOSEM Z RABARBARU
- PIECZONA KARKÓWKA W SOSIE PIECZARKOWYM Z KLUSKAMI ŚLĄSKIMI I ZASMAŻANYMI BURAKAMI
- SANDACZ Z WARZYWAMI GOTOWANYMI W EMULSJI WINNO-MAŚLANEJ Z PIECZONYMI ZIEMNIAKAMI
- POLICZKI WOŁOWE W SOSIE ŚWIERKOWYM Z ROZETKAMI ZIEMNIACZANYMI I DUETEM WARZEW NA PARZĘ



DESER

2 do wyboru

- BROWNIE
- TARTA RABARBAROWA
- SERNIK Z KAJMAKIEM
- SERNIK TRADYCYJNY
- TRADYCYJNA SZARLOTKA
- TIRAMISU
- KARPATKA
- MUS CZEKOŁADOWY Z WIŚNIAMI W ŻELU
- MUS Z BIAŁEJ CZEKOŁADY Z CHILI



DO KAŻDEGO ZESTAWU

- MASŁO
- ŚWIEŻO WYPIEKANE PIECZYWO
- CHRZAN / ĆWIKŁA / ŻURAWINA / PIKLE

NAPOJE:

- KAWA / HERBATA
- SOKI OWOCOWE 0,5 L / OS
- WODA MINERALNA 0,5 L / OS



250 ZŁ / OSOBA

DZIECI DO LAT 3 - ZA DARMO

OD 4 DO 9 LAT - 50 % CENY



ZA DODATKOWĄ OPŁATĄ

FILETOWANE OWOCE
10 ZŁ / OS

CANDY BAR

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

50 ZŁ / OS

MENU DAŃ GORĄCYCH DO WYBORU
MOŻLIWOŚĆ WYBORU OPCJI "NA PÓŁMISKU" DO UZGODNIENIA
INDYWIDUALNIE Z SZEFEM KUCHNI.

SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI JUŻ DZIŚ,
ABY OMÓWIĆ SZCZEGÓŁY I ZAREZERWOWAĆ TERMIN.

Cafe&Bar Nad Jeziorem to miejsce,
gdzie Twoje wyjątkowe chwile stają się niezapomniane!

Kierownik Gastronomii
k.proszynska@biavita.pl
662 315 382

Szef Kuchni
m.jaczewski@biavita.pl
518 626 248

