

# WIELKANOC



## ŚNIADANIE

Pieczone mięsa  
Ser żółty, ser dojrzewający typu camembert  
Roladki z łososia z serkiem  
Pasztet  
Jajka na trzy sposoby  
Świeże warzywa  
2 x ciemne pieczywo wyrobu własnego  
2 x bułka  
Masło  
Jogurt naturalny z musli  
Babka wielkanocna  
Dżem lub miód  
Mleko, sok

## ŚNIADANIE VEGE

Hummus  
Sałatka z czerwonej fasoli, kukurydzy, groszku zielonego  
Roladki z grilowanej cukinii nadziewane serem feta  
Pasztet warzywny  
Jajka na trzy sposoby  
Świeże warzywa  
2 x ciemne pieczywo własnego wyrobu  
2 x bułka  
Masło  
Jogurt naturalny z musli  
Babka wielkanocna  
Dżem lub miód  
Mleko sojowe, sok



## OBIADOKOLACJA

### PIĄTEK

Krem z białych warzyw z oliwą truflową  
Pstrąg z Pustelni z sosem cytrynowym z nutą imbiru, ziemniaki z koperkiem, warzywa z wody  
**Wersja wegetariańska dania II:**  
Papryka zapiekana z kaszą kuskus i grilowanymi warzywami  
Szarlotka podawana w kokilkach

### SOBOTA

Krem z pieczonych pomidorów z grzanką  
Polędwiczki wieprzowe z sosem żurawinowym, puree ziemniaczane, mix sałat  
**Wersja wegetariańska dania II:**  
Placki warzywne, boczniki po kazimiersku, mix sałat  
Mazurek czekoladowy

### NIEDZIELA

Biały barszcz lub czerwony z kiełbasą  
Policzki wołowe w sosie winnym, domowe kluski kładzione, buraczki marynowane  
**Wersja wegetariańska dania II:**  
Gołąbki z kaszą gryczaną i grzybami  
Sernik królewski

### NAPOJE

Rozgrzewająca herbata z cynamonem i miodem	12 zł
Espresso / Americano	8 zł
Espresso doppio	11 zł
Cappuccino / Flat white / Latte	12 zł
Kawa z likierem Baileys	14 zł
Soki (jabłko, czarna porzeczka, pomarańcz)	6 zł
Woda gazowana / niegazowana	4 zł