
ZUPA

Jedno danie do wyboru

Rosół domowy z makaronem

Żurek z jajkiem i białą kielbasą

Krem z selera i jabłka z groszkiem ptysiowym (dostępna wersja VEGE)

DANIA GŁÓWNE

Trzy dania do wyboru, serwowane na półmiskach.

Kotlet schabowy.

Kotlet de volaille.

Żeberka wieprzowe sosie.

Połądwiczki w sosie borowikowym.

Gołąbki z kaszą gryczaną i grzybami (VEGE)

Stek z kalafiora z chimichurri (VEGE)

DODATKI

Dwa do wyboru.

Puree ziemniaczane

Ziemniaki gotowane z koperkiem

Frytki

Ziemniaki zapiekane

Kopytka

SURÓWKI I SAŁATY

Dwie do wyboru.

Salatka z dressingiem

Sezonowa kapusta zasmażana.

Surówka sezonowa.

Buraczki zasmażane.

PRZYSTAWKI

Sześć do wyboru z pieczywem i masłem

Deska mięs pieczystych (domowy pasztet z żurawiną i chrzanem, schab faszerowany morelami, karczek)

Śledź z cebulką i grzybami

Naleśniki z łososiem

Salata cesar z kurczakiem

Salata z gruszkami

Plastry kaczki wędzonej z musem ze śliwki

Quiche Lorraine z boczkiem i porem

Mini vol-au-vent tatarem z łososią, jabłkiem lub chrzanem (wersja VEGE z musem grzybowym)

Rolada z boczku i wątróbki z orzechami

Kawa, herbata, woda i soki owocowe w cenie – bez ograniczeń

Opłata korkowa za własny alkohol / napoje – 30zł od butelki. Cena wina u nas w restauracji – 55-65 zł

Cena wódki u nas w restauracji – 80 / 0,5L zł.

DESER

Dwa do wyboru

Szarlotka z lodami i domowym karmelem

Sernik domowy z sosem malinowym

Deser lodowy z owocami sezonowymi, domowym karmelem i bitą śmietaną

MENU DZIECIĘCE

Dzieci (do 7 roku życia 50% ceny, do 3 roku życia gratis).

Rosół domowy z makaronem.

Panierowany filet z kurczaka, surówka z marchewki, frytki, ketchup.

Deser lodowy.

Kawa, herbata, woda i soki owocowe w cenie – bez ograniczeń

Oplata korkowa za własny alkohol / napoje – 30zł od butelki. Cena wina u nas w restauracji – 55-65 zł

Cena wódki u nas w restauracji – 80 / 0,5L zł.
