
ZUPA

Jedno danie do wyboru.

Rosół domowy makaronem.

Żurek z jajkiem i białą kielbasą.

Krem z selera i jabłka z groszkiem ptysiowym (może być wersja VEGE)

DANIA GŁÓWNE

Trzy dania do wyboru, serwowane na półmiskach.

Kotlet schabowy.

Kotlet de volaille.

Żeberka wieprzowe sosie BBQ.

Półdzwiczki 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

Pięć 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 cezarska z kurczakiem.

Salata z gruszkami.

Plastry kaczki wędzonej z musem ze śliwek.

Quiche Lorraine z boczkiem i z serem.

Mini vol - au - vent tatarskim z łososiem, jabłkiem lub chrzanem (wersja wege z musem grzybowym).

Rolada z boczku i wątróbki z orzechami.

DESER

Jeden deser do wyboru, drugi +10 zł (możliwość serwowania na paterze).

Szarlotka z lodami domowym karmelem.

Deser lodowy, owoce sezonowe, domowy karmel, bita śmietana.

Sernik domowy z sosem malinowym.

NAPOJE

Kawa.

Herbata.

Soki owocowe.

Woda.

MENU DZIECIĘCE

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

Rosół domowy z makaronem.

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

Deser lodowy.

Oplata korkowa za własny alkohol/napoje 30 zł od butelki.

Cena wina u nas w restauracji: 65 zł.

Cena wódki u nas w restauracji: 60 zł.