



LUNCHE ZASIADANE

Cennik

CENA 60 zł/os

*To Państwo komponują swój LUNCH z propozycji podanych poniżej.
Prosimy o wybranie z każdej grupy po jednej pozycji.*

ZUPY

1. Zupa pieczarkowa z makaronem
2. Krem pieczarkowy z grzankami czosnkowymi
3. Żurek na domowym zakwasie z jajkiem podany
4. Klasyczny chłodnik litewski z jajeczkiem
5. Staropolski rosół z makaronem pachnący świeżym majerankiem
6. Zupa ogórkowa podprawiana śmietanką i świeżym koprem
7. Zupa jarzynowa z ziemniakami
8. Barszczyk czerwony z pasztecikami
9. Góralską kwaśnicą na wędzonce
10. Strogonow drobiowy

DANIA GŁÓWNE

1. *Piers z kurczaka w cytrynowym sosie bazyliowo-śmietanowym*
2. *Kotlet De'Volaille z masłem*
3. *Przewrotne pałeczki z kurczaka w sosie BBQ*
4. *Kotlet schabowy tradycyjny jak „u babci” smaczny*
5. *Zraziki wieprzowe z karkówki nadziewane po polsku w sosie cebulowym*
6. *Siekane medaliony wieprzowe z sadzonym jajkiem*
7. *Sznicel po szwajcarsku zapiekany z żółtym serem i pomidorami*
8. *Filet ze świeżej ryby*
9. *Pierogi z owocami*
10. *Pierogi ruskie*
11. *Pierogi z mięsem i kapustą*
12. *Farfalle ze szpinakiem*

DODATKI SKROBIOWE

1. *Ziemniaki zapiekane w ziołach*
2. *Grube frytki na sposób domowy*
3. *Ziemniaki gotowane polane masełkiem z koperkiem*
4. *Kasza gryczana*
5. *Puree z ziemniaczków z masełkiem*
6. *Ryż z bukietem warzyw na chrupiąco*
7. *Babcine kopytka*
8. *Kluski śląskie*

DODATKI WARZYWNE

1. Bukiet surówek ze świeżych warzyw polnych
2. Kiszona kapusta z kminkiem zasmażana
3. Buraczki zasmażane
4. Mizeria

DESERY

1. Szarlotka na ciepło
2. Sernik
3. Sorbet owocowy podany na świeżych owocach
4. Deser lodowy

NAPoje

1. Kompot owocowy domowym sposobem robiony

*Na życzenie przygotowujemy świeżą rybę wędzoną drzewem
owocowym w cenie 55 zł/kg*

ŻYCZYMY SMACZNEGO