



LUNCHE ZASIADANE

Cennik

CENA 65 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 z wędzonego ziemniaka z chipsem
3. Żurek na domowym zakwasie z jajkiem podany
4. Staropolski rosół z makaronem pachnący świeżym majerankiem
5. Zupa zbójnicka z uszkami
6. Zupa meksykańska
7. Barszczyk czerwony z pasztecikami
8. Góralską kwaśnica na wędzonce
9. Strogonow drobiowy

DANIA GŁÓWNE

1. *Pierś z kurczaka w cytrynowym sosie bazyliowo-śmietanowym*
2. *Kotlet De'Volaille z masłem*
3. *Żeberka w miodowo – piwnej marynacie*
4. *Kotlet schabowy tradycyjny jak „u babci” smaczny*
5. *Zraziki wieprzowe z karkówki nadziewane po polsku w sosie myśliwskim*
6. *Siekane medaliony wieprzowe z sadzonym jajkiem*
7. *Sznicel po szwajcarsku zapiekany z żółtym serem i pomidorami*
8. *Filet ze świeżej ryby*
9. *Kotlet schabowy z kostką*
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. *Kopytka*

DODATKI WARZYWNE

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

DESERY

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

NAPoje

1. Kompot owocowy domowym sposobem robiony
2. Woda z miętą i cytryną

ŻYCZYMY SMACZNEGO