

MENU

ZUPY:

- ROSÓŁ Z TRZECH RODZAJÓW MIĘSA Z MAKARONEM
- BARSZCZ BIAŁY ZE SWOJSKĄ KIEŁBASĄ I JAJKIEM
- KLAROWNY BARSZCZ CZERWONY Z USZKAMI(Z PIECZARKAMI/ GRZYBAMI) V
- ZUPA GULASZOWA
- FLAKI WOŁOWE
- ZUPA STROGONOW Z OGÓRKIEM KISZONYM, PAPRYKĄ I PIECZARKAMI,
- ZUPA WĘGIERSKA
- ZUPA POMIDOROWA Z LANYMI KLUSECZKAMI
- ZUPA GROCHOWA
- KREM GRZYBOWY Z LANYMI KLUSECZKAMI
- KREM Z ZIELONYCH WARZYW
- KWAŚNICA GÓRALSKA NA ŻEBERKACH
- TRADYCYJNY KRUPNIK Z KASZĄ JĘCZMIENNĄ
- ZUPA OGÓRKOWA
- FRANCUSKA ZUPA CEBULOWA Z GRZANKAMI
- CHŁODNIK BURACZANY/ OGÓRKOWY
- ZUPA KREM Z DYNII Z PRAŻONYMI MIGDAŁAMI
- ZUPA KREM Z BIAŁYCH WARZYW
- ZUPA KREM Z MARCHEWKI I SOCZEWICY

DODATKI SKROBIOWE:

- PUREE ZIEMNIACZANE Z KOPERKIEM
- ZIEMNIANKI OPIEKANE W ZIOŁACH
- FRYTKI
- KLUSKI ŚLĄSKIE
- RYŻ
- ZIEMNIANKI W MUNDURKACH
-

DANIA MIĘSNE:

- BAKŁAŻAN, CUKINIA, PAPRYKA FASZEROWANE RYŻEM LUB KASZĄ Z WARZYWAMI
- RISTOTTO LUB KASZOTTO WARZYWNE LUB Z GRZYBAMI
- PLACKI ZIEMNIACZANE ZE SZPIANKIEM DUSZONYM I CZOSNKIEM
- GULASZ WOŁOWY Z MARCZEWKĄ I PAPRYKĄ
- TRADYCYJNY KOTLET SCHABOWY
- CORDON BLUE(ZE SCHABU)
- KOTLET GÓRSKI (Z KAPUSTĄ BIAŁĄ, PAPRYKĄ, PIECZARKAMI)
- KOTLET Z PIERSI KURCZAKA W PŁATKACH KUKURYDZIANYCH

- PIERŚ Z KURCZAKA W BEKONOWEJ OTOCZCCE NADZIEWANA SZPINAKIEM
- GLAZUROWANE SKRZYDEŁKA
- KOTLET POŻARSKI (DROBIOWY)
- DEVOLAY Z PIERSI Z KURCZAKA (MASEŁKO, NATKA PIETRUSZKI/ SER PIECZARKI)
- PIECZEŃ WIEPRZOWA W SOSIE PIECZENIOWYM
- GRILOWANY KARCZEK
- SCHAB ZE ŚLIWKĄ
- SOCZYSTE POŁĘDWICZKI WOŁOWE W TOWARZYSTWIE AROMATYCZNYCH BOROWIKÓW
- UDKA Z KURCZAKA W GLAZURZE MIODOWO- MUSZTARDOWEJ
- KARKÓWKA DUSZONA W SOSIE WŁASNYM
- KACZKA PIECZONA Z JABŁKIEM ORAZ POMARAŃCZĄ
- GOŁONKA DUSZONA W PIWIE NA KAPUŚCIE ZASMAŻANEJ
- NUGGETSY Z KURCZAKA Z DIPEM
- PIERSI GĘSIE W SOSIE WIŚNIOWYM
- PSTRAŃ PIECZONY W JARZYNACH
- FILET Z ŁOSOSIA
- FILET Z DORSZA W SOSIE CYTRYNOWO-ŚMIETANOWYM

SURÓWKI:

-
- KAPUSTA BIAŁA
- BURACZKI Z CEBULĄ
- SURÓWKA Z KAPUSTY PEKIŃSKIEJ I WARZYW
- SAŁATA LODOWA ZE ŚMIETANĄ
- MIZERIA
- MARCHEW:
 1. Z JABŁKIEM
 2. Z ANANASEM
- SAŁATKA Z SELERA Z RODZYNKAMI W ŚMIETANIE
- KAPUSTA KISZONA Z MARCHEWKA

NA CIEPŁO:

- AROMATYCZNA ZASMAŻANA KAPUSTA KISZONA Z TYMIANKIEM
- TRIO WARZYWNE: MINI MARCHEW, BROKUŁ, KALAFIOR
- KAPUSTA MODRA
- FASOLA SZPARAGOWA (ŻÓŁTA, ZIELONA) OKRASZONA BUŁKĄ TARTĄ

ZIMNE PRZYSTAWKI:

- TORTILLA (Z KURCZAKA, Z FETA, Z ŁOSOSIEM WĘDZONYM)

- PAŁECZKI Z PIERSI Z KURCZAKA W CIEŚCIE NALEŚNIKOWYM Z DIPEM
- PÓLMISEK (KABANOSY W CIEŚCIE FRANCUSKIM, SAKIEWKI Z CIASTA FRANCUSKIEGO ZE SZPINAKIEM I SEREM RICOTTA, Z PIECZARKAMI I CEBULĄ, POMIDOREM I MOZZARELLA Z HUMUSSEM)
- JAJKA FASZEROWANE:
 - W SOSIE Tatarskim
 - Z MUSEM CHRZANOWYM
- ROLADA SZPINAKOWA Z ŁOSOSIEM I SERKIEM Z CHRZANEM
- SAŁATKA CAPRESSE
- SAŁATKA GYROS
- SAŁATKA GRECKA
- SAŁATKA Z SELERA NACIOWEGO Z ŻURAWINĄ I KURCZAKIEM
- SAŁATKA RYŻOWA Z KURCZAKIEM, ANANASEM I KUKURYDZĄ
- SAŁATKA Z RUKOLI, GRUSZKI I SERA PLEŚNIOWEGO
- RYBA PO GRECKU
- RYBA PO MEKSYKAŃSKU (WARTWOWO: PAPRYKA, OGÓREK, CEBULĄ)
- MINI PIZZERKI (15 CM)
- KANAPECZKI RÓŻNE RODZAJE (SER, WĘDLINA, PASZTET, ŁOSOŚ WĘDZONY)
- GALARETA DROBIOWA LUB WIEPRZOWA,
 - ŚLEDŹ TRADYCYJNY Z CEBULKĄ
 - ŚLEDŹ PO KASZUBSKU
 - ŚLEDŹ W SOSIE MUSZTARDOWYM
 - ŚLEDŹ W ŚMIETANIE Z JABŁKIEM
- SAŁATKA JARZYNOWA
- SAŁATKA ŻYDOWSKA
- SAŁATKA ŚLEDZIOWA
- SAŁATKA Z ROSZPONKI, POMIDORÓW KOKTAJLOWYCH I SEREM FETTA,
- SAŁATKA Z BROKUŁĄ, KALAFIORA, JAJKA Z SOSEM CZOSNKOWYM OBSYPANA PRAŻONYM SŁONECZNIKIEM
- PATERA MIĘS PIECZYSTYCH:
 1. ROLADA Z BOCZKU FASZEROWANA MIĘSEM
 2. ROLADA Z INDYKA ZE SZPINAKIEM
 3. PIECZONA ŁOPATKA
 4. KARCZEK
 5. BOCZEK
 6. SCHAB ZE ŚLIWKĄ

DANIA NA CIEPŁO:

- PIEROGI (RUSKIE, Z MIĘSEM, KAPUSTA I GRZYBAMI, SZPINAKIEM)
- ZUPA GULASZOWA
- FLAKI WOŁOWE
- ZUPA STROGONOW Z OGÓRKIEM KISZONYM, PAPRYKĄ I PIECZARKAMI
- ZUPA WĘGIERSKA
- WĄTRÓBKA DROBIOWA DUSZONA Z CEBULKĄ W CZERWONYM WINIE

- SOCZYSTE ŻEBERKA WIEPRZOWE NA KAPUŚCIE MODREJ
- GOŁONKA PIECZONA W PIWIE NA AROMATYCZNEJ KAPUŚCIE ZASMAŻANEJ
- GOŁABKI W SOSIE POMIDOROWYM
- LASAGNE MIĘSNO WARZYWNA (MIĘSO MIELONE, CUKINIA, PAPRYKA, CEBULA) W SÓSIE POMIDOROWYM
- MAKARON PENNE ZE SZPINAKIEM W TOWARZYSTWIE POMIDORÓW SUSZONYCH W KREMOWYM SOSIE ŚMIETANOWYM/ Z KURCZAKIEM
- **MAKARON ZE SZPINAKIEM I SUSZONYMI POMIDORAMI**
- BIGOS
- ŁOSOŚ
- SZASZŁYK DROBIOWY
- KAKACZKA PIECZONA Z JABŁKIEM I POMARAŃCZĄ
- GLAZUROWANE SKRZYDEŁKA KURCZAKA
- NUGGETSY Z KURCZAKA
- POTRAWKA Z KURCZAKA LUB INDYKA W SOSIE BESZAMELOWYM

DESERY

- GALARETKI 4 zł
- MINI DESERKI 5 - 10 ZŁ
- BABECZKI 6 ZŁ
- PATERA OWOCÓW ok.120 ZŁ
- PALMA OWOCOWA 470 - 600 zł
- SERNIK ok. 130 ZŁ
- CIASTO CZEKOLADOWE ok. 120 ZŁ