

ZUPA (jedna do wyboru)

BULION DROBIOWY
z pierożkami

**ZUPA OGÓRKOWA NA
WĘDZONYCH ŻEBRACH**
batat, śmietana, kurkuma,
koperek

KREM Z PORA
chips z boczku, palony por

KREM Z BIAŁYCH WARZYW
grissini parmezanowe, czarna
sól, oliwa pietruszkowa

**ŻUREK NA DOMOWYM
ZAKWASIE**
pieczona kiełbasa, jajko, oliwa
majerankowa

KREM Z DYNI
palone masło, migdały, szalwia

DODATKI:

Ziemniaki puree
Ziemniaki pieczone
Kopytka tymiankowe
Puree pietruszkowo-selerowe

SURÓWKI:

Mix sałat z sosem winegret
Pieczone warzywa
Sałatka Cezar
Warzywa grillowane
Buraczki z pomarańczą

DANIA GŁÓWNE (jedno do wyboru)

POLICZKI WIEPRZOWE
duszone w winie, sos demi-glace

NOGA Z KURCZAKA
glazurowana miodem

ZRAZY WIEPRZOWE
sos pieczeniowy

POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA*
sos kurkowy

UDKO Z KACZKI CONFIT**
sos winno-pomarańczowy

FISH&CHIPS
sos tatarski

KARKÓWKA PIECZONA
sos miodowo-musztardowy

ŻEBERKA PIECZONE
sos BBQ

GRILLOWANE WARZYWA
z oliwą pietruszkową

BAKŁAŻAN FASZEROWANY
z mozarellą i cukinią

*dopłata 5 zł za porcję
**dopłata 10 zł za porcję

ZESTAW DZIECIĘCY:

Rosół z makaronem
Mini hamburger wieprzowy
Kotlet drobiowy a la schabowy
Nuggetsy drobiowe
Frytki domowe, pieczone ziemniaki
Chipsy z batata
Ogórek świeży

PRZYSTAWKI (dziesięć do wyboru)

WIEPRZOWINA I WOŁOWINA:

Pasztet z sosem chrzanowo-żurawinowym
Półmisek wędlin pieczonych i wędzonych
Zwijki z szynki parmeńskiej z ruccolą i suszonym pomidorem
Zwijki z szynki z musem chrzanowym
Tatar wołowy*

DRÓB:

Rolada z kurczaka
Mini szaszłyki z kurczaka z sosem imbirowym
Mini szaszłyki z wątróbki drobiowej z gruszką

RYBY:

Ryba faszerowana
Ryba po grecku
Śledzik na trzy sposoby
Rolada ze szpinakiem i łososiem

WEGE:

Jajka faszerowane
Zwijki z grillowanej cukinii i serem feta
Pasztet warzywny
Półmisek serów

SALATKI:

Klasyczna grecka
Sałatka z kurczakiem i sosem curry
Mozzarella z pomidorem i bazylią
Sałatka liście szpinaku z wędzonym boczkiem
Sałatka z brokuła z sosem czosnkowym
Sałatka z ruccolą, serem feta i żurawiną z sosem czosnkowym

*dopłata 10 zł za osobę

Jeżeli masz swoją ulubioną przystawkę, a nie ma jej w menu - powiedz.
Zawsze zostawiamy miejsce na Wasze pomysły :)

PO PÓŁNOCY

Barszczyk z pasztecikiem
Solianka
Żrek na domowym zakwasie

BUFET SŁODKI

Ciasta - minimum trzy rodzaje
Krucze babeczki z owocami
Owoce
Napoje gorące typu kawa i herbata

NAPOJE

Soki 100% - 0,5 l/osoba
Woda niegazowana - 0,5 l/osoba
Napoje gazowane - 0,5 l/osoba

Cena: 320 zł /os.

piątek, sobota, niedziela
(w cenie zawarty chlebek, szampan na powitanie oraz winietki)

Dzieci poniżej 3 lat - 50zł/os, a między 3-12 lat za 50% wartości menu.

Dodatkowo za dopłatą polecamy: Stół wiejski (dania kuchni regionalnej na gorąco tj. kiszka ziemniaczana, babka ziemniaczana, kartacze, salceson, smalczyk, kaszanka, słonina, ogórki kiszone, wędliny domowej roboty, palcówka) - wycena indywidualna