



ZUPA (jednakowa dla wszystkich):

Krem z brokoła z prażonymi pestkami dyni i oliwą pietruszkową

Bądź

Rosół z domowym makaronem i zieloną pietruszką

II DANIE (podane na półmisku)

Roladki z indyka nadziewane fasolką szparagową i boczkiem z sosem pieprzowym

Pstrąg podany na duszonym porze

Polędwiczka wieprzowa zapiekana w boczku z sosem śmietanowo-kurkowym z grillowanym pak choi

DODATKI:

Ziemniaki opiekane z czosnkiem i ziołami

Kopytka smażone na maśle

Rosti ziemniaczane

Świeża sałata z ogórkiem, cebulą i czerwoną papryką z sosem winegret

Surówka z białej kapusty

Gotowany kalafior z bułką tartą

DESER:

Ciasto czekoladowe z musem malinowym

PRZEKĄSKI ZIMNE:

Panierowana, szarpana wieprzowina w sosie bbq z prażoną cebulką

Salata z mini mozzarellą, szynką dojrzewającą i sosem jogurtowo-czosnkowym

Bruschetta z bakłażanem i oliwą czosnkową

Tortilla z tuńczykiem i warzywami

Deska regionalnych wędlin i serów

Chleb własnego wypieku: z oliwkami, słonecznikiem lub czosnkiem

Cena: 160 zł /os

Korkowe : 20 zł/osoba dorosła

Soki (jabłkowy , pomarańczowy) :16 zł /litr

Serwis kawowy – 15zł/osoba dorosła

Woda niegazowana z cytryną : w cenie

Kwiaty na stole – w standardzie

Kids menu 50zł/dziecko do 12 roku życia

(Rosół, panierowany kurczak z frytkami i mizerią oraz pucharek lodowy)

Pensjonat u Jacka

ul. Wodna 1C | 10-190 Olsztyn
+48 89 523 91 26 | +48 696 100 556

NIP: 739-157-31-74 | REGON: 510417165
www.zatokasmaku.pl | www.ujacka.olsztyn.pl
info@ujacka.olsztyn.pl