



ZUPA (jednakowa dla wszystkich):

Krem paprykowo- pomidorowy
Bądź
Rosół z domowym makaronem i zieloną pietruszką

II DANIE (podane na półmisku)

Filet z indyka w sosie musztardowo-miodowym aromatyzowany rozmarynem
Pstrąg z ziołami podany na duszonym porze w śmietanie
Steki z polędwiczki wieprzowej w boczku z sosem kurkowym

DODATKI:

Ziemniaki opiekane z czosnkiem i ziołami
Kopytka
Rosti ziemniaczane

Świeża sałata z ogórkiem, cebulą i czerwoną papryką z sosem winegret
Surówka z kapusty z sosem słodko-ostrym
Gotowane warzywa z bułką tartą

DESER:

Ciasto kruche ze śliwkami z sosem waniliowym

PRZEKĄSKI ZIMNE:

Panierowana, szarpana wieprzowina w sosie bbq z prażoną cebulką
Sałata z grillowanym kurczakiem, serem camembert, karmelizowaną śliwką i orzechami z
sosem cytrynowo- miodowym
Tatar z suszonych pomidorów na grzance
Śledzik w delikatnym sosie śmietanowym z musztardą francuską, papryką, kaparami,
oliwkami i kolendrą
Deska regionalnych wędlin i serów
Chleb własnego wypieku: z oliwkami, słonecznikiem lub czosnkiem

Cena: 170zł /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)