



ZUPA (jednakowa dla wszystkich):

Krem pomidorowo-paprykowy
Bądź
Rosół z domowym makaronem i zieloną pietruszką
Bądź
Zupa cebulowa z grzankami

II DANIE (podane na półmisku)

Pieczona noga z kaczki z karmelizowanym jabłkiem i sosem żurawinowym
Steki z polędwiczki w sosie śmietanowo- kurkowym
Sandacz w sosie porowym z dodatkiem suszonych pomidorów

DODATKI:

Ziemniaki opiekane z czosnkiem i ziołami
Rosti ziemniaczane
Kopytka

Świeża sałata z ogórkiem, cebulą i czerwoną papryką z sosem winegret
Buraczki zasmażane
Warzywa gotowane z bułką tartą

DESER:

Beza z mascarpone i świeżymi owocami

PRZEKĄSKI ZIMNE:

Krewetki w cieście filo z sosem sweet- chilli
Bruschetta z tatarem z suszonego pomidora
Sałata z grillowanym kurczakiem, serem camembert, karmelizowaną śliwką i orzechami z sosem
cytrynowo- miodowym
Tatar wołowy z cebulką i ogórkiem
Tortilla z wędzonym łososiem, rukolą, pomidorkiem koktajlowym i marynowaną papryczką chilli z twarożkiem
chrzanowo- czosnkowym
Deska regionalnych wędlin i serów
Chleb własnego wypieku: z oliwkami, słonecznikiem lub czosnkiem

Cena: 190 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)