



OFERTA 3 (do 6 godzin)

ZUPY (jednakowa dla wszystkich)

Rosół z domowym makaronem i zieloną pietruszką
Krem paprykowo-pomidorowy
Pomidorowa zupa rybna

DRUGIE DANIE (podawane na półmisku):

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

DODATKI:

Rosti ziemniaczane
Opiekane ziemniaki z czosnkiem i ziołami
Kopytka smażone na maśle
Świeża sałata z ogórkiem, cebulą i czerwoną papryką z sosem winegret
Surówka z modrej kapusty
Fasolka szparagowa z bułką tartą

DESER:

Beza z mascarpone i świeżymi owocami

PRZEKĄSKI ZIMNE:

Krewetki w cieście kataifi z sosem sweet-chili
Tatar wołowy z cebulką i ogórkiem
Bruschetta z tatarem z suszonego pomidora
Carpaccio z pstrągą z koperkiem i cebulką
Sałata z kurczakiem, pomidorkami koktajlowymi, zielonym ogórkiem, fetą i chipsem z boczku
z sosem jogurtowo-czosnkowym
Deska regionalnych serów i wędlin
Chleb własnego wypieku

Cena: 210 zł

Korkowe: 20 zł/os

Soki (jabłkowy, pomarańczowy): 18 zł / l

Pepsi, 7Up – 18 zł / 0,85 l

Serwis kawowy (kawa, herbata bez limitu) - 15 zł /os

Kwiaty na stole – w standardzie

Kids menu 60 zł / dziecko do 12 roku życia

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