



SYLWESTER 2020

ZAMÓWIENIA PRZYJMUJEMY DO 28 GRUDNIA



MENU

ZUPA: 1 porcja/300 ml.

- Barszcz czerwony 7 zł
- Zupa grzybowa 12 zł
- Krem borowikowy 15 zł
- Krem chrzanowy z żurawiną 12 zł
- Zupa gulaszowa 12 zł
- Żurek staropolski 12 zł

DANIE GŁÓWNE: 1 porcja/ 150 g/porcja:

- Łosoś duszony w aksamitnym sosie cytrynowym lub chrzanowym 35 zł
- Dorsz duszony w warzywach podany z pieczarkami trufłowymi w aksamitnym sosie 34 zł

MIĘSA:

- Filet z indyka nadziewany grzybami i orzechami w sosie truflowym 28 zł
- Pierś kaczki po staropolsku z jabłkami i żurawiną / **GF** 25 zł
- Rolowana pierś kurczaka z borowikami w sosie pieprzowym 24 zł
- Polędwiczka wieprzowa w papilotach z boczku w sosie kurkowym 22 zł
- Staropolska rolada wieprzowa z suszonymi owocami oraz aromatycznym czosnkiem 14 zł
- Tradycyjny bigos 10 zł
- Golonka po bawarsku (ok. 200 g) 15 zł

DODATKI CIEPŁE: 1 porcja/os. 100 g/porcja:

- Kapusta zasmażana z grzybami 6 zł
- Buraczki na ciepło 4 zł
- Czerwona kapusta z jabłkami i suszonymi owocami 5 zł
- Kapusta modra 4 zł



MENU

PRZEKAŚKI: 1 porcja/ ok.60 g.

- Śledź w śmietanie z jabłkami i cebulką 6 zł
- Roladki ze schabu pieczonego na różowo z warzywami julienne 6 zł
- Grillowana pierś kaczki z konfiturą z czerwonej cebuli 6 zł
- Mini tortilla z kurczakiem i sosem curry 6 zł
- Pieczone śliwki w boczku 6 zł
- Grillowany łosoś w cieście francuskim z suszonymi pomidorami 6 zł
- Mini tortilla z wędzonym łososiem, musem chrzanowym oraz świeżym szpinakiem 6 zł
- Ser kozi zapiekany z suszonymi pomidorami i winogronem na grzance 6 zł
- Tagliatelle warzywne zapiekane z mozzarellą na grzanceczce czosnkowej 6 zł
- Mini tortilla z mozzarellą, rukolą i suszonym pomidorem 6 zł
- Bruschetty z pomidorkami i pesto 6 zł



SAŁATKI: 1 porcja/ 100 g/GF

- Tradycyjna sałatka jarzynowa 4 zł
- Sałatka ziemniaczana 4 zł
- Sałatka śledziowa z ziemniakami i ogórkiem kiszonym 5 zł
- Liście świeżego szpinaku z suszonymi pomidorami, marynowaną gruszką, prażonymi orzechami włoskimi pod dressingiem z sera pleśniowego 8 zł
- ANDALUZYJSKA z grillowanym kurczakiem, serem lazur oraz z warzywami 8 zł
- GRECKA z serem feta, warzywami, czarnymi oliwkami, cebulką 7 zł
- Śledź pod pierzynką 450 g/porcja 39 zł



MENU

GARMAŻERKA: 1 porcja/ ok.120 g.

- Schab faszerowany śliwką w galarecie
- Tradycyjna galantyna drobiowa
- Rolada drobiowa z szpinakiem
- Karkówka z masłem chrzanowym
- Szparagi w szynce
- Polędwica wieprzowa z ostrym musem paprykowym
- Łosoś w galarecie
- Galart drobiowy z jajakiem

14 zł
12 zł
13 zł
13 zł
12 zł
14 zł
18 zł
9 zł



PASZTET: 0,5 kg/szt.

- Pasztet wieprzowo-drobiowy z żurawiną
- Pasztet z zielonej soczewicy z orzechami włoskimi

29 zł
35 zł

CIASTA ŚWIĄTECZNE:

- Tort bezowy Pavlova śr. 30 cm
- Tort bezowy Daquas śr. 30 cm
- Makowiec 0,6 kg
- Sernik z rosą 0,5 kg
- Marchewkowe z nutą pomarańczową 0,6 kg
- Szarlotka brzoskwiniowa z bezą 0,5 kg
- Ciasto cyjamonowe 0,5 kg
- Piernik z marmoladą w czekoladzie 0,5 kg

200 zł
200 zł
70 zł
40 zł
40 zł
40 zł
40 zł
40 zł





NASZE PRZETWORY

KONFITURY: 130 g/230 g

| | |
|----------------------------------------------|-------------|
| Konfitura pomarańczowa classic | 9 zł/16 zł |
| Konfitura pomarańczowa z wanilią i cynamonem | 10 zł/17 zł |
| Konfitura wiśniowo rumowa z czekoladą | 10 zł/17 zł |
| Konfitura malinowa z płatkami róż | 9 zł/16 zł |
| Powidła marcepanowe | 10 zł/17 zł |
| Konfitura z czerwonej cebuli | 9 zł/16 zł |
| Konfitura żurawinowa z gruszką | 9 zł/16 zł |

DOMOWA CZEKOLADA: 100 g/200 g

| | |
|-------------------------------------------------|-------------|
| Czekolada domowa z kawałkami owoców i orzechami | 11 zł/20 zł |
|-------------------------------------------------|-------------|

SOSY: 130 ml/330 ml/700 ml

| | |
|------------------------|-------------------|
| Vinaigrette classic | 10 zł/22 zł/36 zł |
| Vinaigrette żurawinowy | 10 zł/22 zł/36 zł |

MIÓD WIELOKWIATOWY

| | |
|-------------|-------|
| Miód 130 ml | 12 zł |
| Miód 250 ml | 18 zł |



* Ceny przedstawione w ofercie zawierają podatek + 8 % vat
*Ceny miodu zawierają podatek + 5 % vat