



## MENU

### OBIAD

#### I danie

1. Kurczak w potrawce (ryż + biały sos)
2. Rosół po królewsku
3. Bukiet ciepłych jarzyn

#### II danie

1. Zrazy wołowe w sosie własnym
2. Schab
3. Kotlet de volaile
4. Pieczeń z karkówki
5. Zraziki wieprzowe
6. Pałka z kurczaka
7. Ziemniaki + sos
8. Surówka do wyboru

#### DESER

1. Lody



### DANIA NA ZIMNO

1. Karkówka pieczona w sosie chrzanowym
2. Rolada z kurczaka w galarecie
3. Pstrąg w galarecie
4. Kabanosy, pieczarki, ogórki
5. Śledzik marynowany z cebulką
6. Sałatka jarzynowa
7. Sałatka lodowa
8. Łosoś wędzony



## DANIA SPECJALNE

1. Łosoś płonący z sosem tatarskim
2. Udziec wieprzowy płonący z sosem tzatziki



## KOLACJA

### I.

1. Szaszłyki
2. Barszcz i kroiety, paszteciki

### II.

1. Udka na ciepło
2. Pierś z kurczaka w płatkach kukurydzianych
3. Frytki



## DANIA GORĄCE

1. Flaki (w ilości dla połowy gości)
2. Żurek (w ilości dla połowy gości)



## CIASTA

1. Sernik na zimno – 5
2. Śliwkowiec – 1
3. Sernik wiedeński – 1
4. Słonecznik – 1
5. Jabłecznik – 1
6. Ptasie mleczko – 1
7. 3bit – 1
8. Cappucino – 1
9. WZ – 1



## **DODATKOWO**

1. 2 serca



## **TORTY**

śmietankowy, truskawkowy, wiśniowo-śmietankowy, marczello



## **KAWA / HERBATA BEZ OGRANICZEŃ**



## **OFERUJEMY TAKŻE ZA DODATKOWĄ OPŁATĄ**

1. Dzik
2. Kaczka
3. Tatar z polędwicy
4. Krokodyl
5. Jeź z dziećmi



## **OWOCE**

Owoce sezonowe - 3 gatunki

