



PRZYKŁADOWE MENU



PRZYKŁADOWE MENU OBIADOWE

Propozycja nr 1

Krem z pory, z grzankami aromatyzowanymi bazylią.

Filet z dorsza z serową pierzynką, makaronem tagliatelle i pomidorami.

cena: 38,00 zł / os.

Propozycja nr 2

Zupa pieczarkowa z makaronem i natką pietruszki.

Filet z kurczaka z ananasem i żółtym serem, podawany z frytkami lub ziemniakami oraz zestawem surówek.

cena: 38,00 zł / os.

Propozycja nr 3

Żurek na maślanec z kielbasą i wędzonym boczkiem.

Pieczona szynka w sosie chrzanowym podawana z ziemniakami i zasmażaną kapustą z grzybami.

cena: 42,00 zł / os.

Propozycja nr 4

Bulion z warzywami Julienne.

Polędwiczki z kurczaka smażone w parmezanowej panierce podawane z makaronem tagliatelle ze szpinakiem i pomidorami.

cena: 38,00 zł / os.

Propozycja nr 5

Domowy rosół z makaronem.

Kaczka w jabłkach z żurawiną, kluskami i buraczkami.

cena: 41,00 zł / os.



Propozycja nr 6

Zupa cebulowa na białym winie podawana, z grzankami i tartym serem.

Pieczony pstrąg w całości podawany z ziemniakami z koperkiem i bukietem gotowanych jarzyn.

cena: 45,00 zł /os.

Propozycja nr 7

Biała zupa z warzywami Julienne i kawałkami kurczaka.

Filet z łososia z zapiekany szpinakiem i mozzarellą, podawany z ziemniakami z koperkiem.

cena: 38,00 zł / os.

Propozycja nr 8

Krem pomidorowy z ananase i groszkiem ptysiowym.

Zawijanec górski z cebulą, boczkiem i pieczarkami, podawany ze smażonymi ziemniakami oraz bukietem jarzyn na gorąco.

cena: 41,00 zł / os.

Propozycja nr 9

Krem brokułowy z prażonymi migdałami.

Schab w ziemniaczanej pierzynie.

cena: 40,00 zł /os.

Propozycja nr 10

Rosół z makaronem.

Rolada cielęca nadziewana grzybami i porem podawana z białymi kluskami i modrą kapustą.

cena: 45,00 zł /os.

Propozycja nr 11

Kwaśnica na wędzonych żeberkach z ziemniakami.

Półdzwiczki wieprzowe w sosie borowikowym, podawane z ziemniakami oraz surówką z marchewki i pomarańczy.

cena: 41,00 zł /os.



Propozycja nr 12

Krem z kalafiora, z groszkiem ptysiowym.

Wyprażany ser z frytkami surówką i tatarską omaczką.

cena: 35,00 zł /os.

Propozycja nr 13

Krem z podgrzybków podawany z makaronem, zabieleny słodką śmietaną.

Złocista pierś z kurczaka zawijana, z szynką i serem podawana, z talarkami ziemniaczanymi i kolorową sałatką z kapusty pekińskiej.

cena: 41,00 zł / os.

Propozycja nr 14

Krem z maślaków, z groszkiem ptysiowym.

Pieczeń beskidzka z kapustą zasmażaną, z grzybami podawana, z pieczonymi ziemniakami i sosem winnym.

cena: 38,00 zł /os.

Istnieje również możliwość zamiany zestawów czyli inna zupa, inne drugie danie oraz wymiana ziemniaków na frytki i na odwrót, a także indywidualnego dobór surówek do poszczególnych potraw. Wszystkie propozycje obiadowe są przykładowe.

W naszej ofercie możesz również zamówić znakomite lokalne sery i wędliny dostępne w formie zimnej płyty.



PRZYKŁADOWE DANIA KUCHNI MAROKAŃSKIEJ

i nie tylko...

Propozycja nr 1

Harira – wegetariańska marokańska zupa z aromatycznymi przyprawami.

Tajine z kurczakiem duszonym w kiszonych cytrynach z oliwkami, podawany z warzywami w aromatycznych przyprawach – porcja dla 2 osób.

cena: 70,00 zł

Propozycja nr 2

Aromatyczna zupa z soczewicy.

Tajine z bakłażanem, cukinią, daktylami i ziemniakami podawany z ciecierzycą w sosie pomidorowym – porcja dla 2 osób.

cena: 62,00 zł

Propozycja nr 3

Krem cukiniowy z nutą szafranu

Indyjska kofta curry z wołowiny podawana z raitą z ogórkiem i ryżem – porcja dla 2 osób.

cena: 70,00 zł

Propozycja nr 4

Krem marchewkowy z mlekiem kokosowym i prażonym słonecznikiem.

Zanzibarskie curry z kurczakiem i ryżem, orzechami nerkowca, imbirem i chilli.

cena: 37,00 zł /os.



PRZYKŁADOWE DESERY

Lody z gorącymi malinami

cena: 12,00 zł /os.

Delikatne Tiramisu

cena: 15,00 zł /os.

Szarlotka z jabłkami i cynamonem z gałką lodów

cena: 16,00 zł /os.

Puszysty sernik z sosem malinowym

cena: 17,00 zł /os.

Czekoladowiec z karmelem

cena: 17,00 zł /os.

