



WIELKA SOBOTA

140 złotych od osoby

• ZUPA:

- ⌘ ROSÓŁ gotowany na wołowinie i indyku podany z domowym makaronem
- ⌘ Domowy BARSZCZ BIAŁY na zakwasie z jajkiem i kiełbasą

CIEPŁE DANIE:

- ⌘ ŁOSOŚ pieczony z porem, suszonymi pomidorami i serem feta podany na sosie cytrynowym
- ⌘ POŁĘDWICZKA a'la Wellington w cięście francuskim w sosie z zielonego pieprzu
- ⌘ PODUDZIE drobiowe faszerowane po myśliwsku
- ⌘ **Dla najmłodszych** fileciki drobiowe

Dodatki ciepłe

- ⌘ Kopytka okraszone boczkiem i cebulką
- ⌘ Ziemniaczki młode z koperkiem i zsiadłym mlekiem
- ⌘ Sos z zielonego pieprzu
- ⌘ Warzywa karmelizowane

Dodatki zimne

- ⌘ Sałatka wiosenna
- ⌘ Serek czosnkowy
- ⌘ Marchew w brzoskwiniami
- ⌘ Seler z bakaliami
- ⌘ Buraczki z jabłkiem

DESER:

- ⌘ Owoce
- ⌘ Panna Cotta z musem malinowym
- ⌘ Domowe ciasta

NAPOJE ZIMNE i CIEPŁE:

- ⌘ Kompot Truskawkowy
- ⌘ Soki Jabłkowy, pomarańczowy
- ⌘ Woda mineralna
- ⌘ Kawa z ekspresu
- ⌘ Herbata



WIELKA NIEDZIELA BIESIADA ŻE HEJJJ! Z kapelą regionalną 160 złotych od osoby

• ZUPA:

- ☞ Zupa z GRZYBÓW LEŚNYCH podana z łazankami
- ☞ Krem z PIECZONEGO ZIEMNIAKA z wędzonym boczkiem
- ☞ **Dla najmłodszych** Domowa pomidorowa

CIEPŁE DANIE:

- ☞ Policzki w aksamitnym sosie własnym duszone z warzywami
- ☞ Żeberka szefa kuchni w autorskiej marynacie z mioduli Szczyrkowskiej
 - ☞ Soczyste Szasłyki Drobiowo- warzywne z grilla
 - ☞ **Dla najmłodszych i Wegetarian:** Pierogi domowe
 - ☞ **Dla najmłodszych:** Pałeczki drobiowe w panierce
 - ☞ Duszonki po naszymu z ogniska
 - ☞ Kaszanka z cebulką, kiełbasy z ogniska
 - ☞ Bigos po Staropolsku ze śliwką wędzoną

Dodatki ciepłe

- ☞ Ziemniaczki opiekane po zbójniku
- ☞ Puree z ziemniaka z kozim serem
- ☞ Marchewka mini karmelizowana w śliwownicy

Dodatki zimne

- ☞ Zestaw surówek
- ☞ Pajdy chleba ze smalcem
- ☞ Ogórki kwaszone
- ☞ Sos czosnkowy
- ☞ Tzatziki
- ☞ Chrzan. Musztarda

DESER:

- ☞ Owoce
- ☞ Jabłko pieczone z rusztu z sosem waniliowym
- ☞ Domowe ciasta

NAPOJE ZIMNE i CIEPŁE:

- ☞ Kompot Truskawkowy
- ☞ Soki Jabłkowy, pomarańczowy
- ☞ Woda mineralna
- ☞ Kawa z ekspresu, Herbata

ŚNIADANIE WIELKANOCNE I ŁANY PONIEDZIAŁEK

CIEPŁE DANIA:

Jajka w koszulce na toście

Jajecznicza na masełku

Swojska biała kiełbasa

Żurek domowy na serwatce

ZIMNA PŁYTA:

Deska wędlin z naszej wędzarni: - produkty od podstaw przygotowywane u Nas

☞ Schab z bobkowym listkiem

☞ Karczek w papryce suszonej

☞ Szynka w ziołach

☞ Galantyna drobiowa

☞ Necówka

Kiełbasa Lisiecka

Kiełbasy i kabanosy podsuszane regionalne

Boczek wędzony na dymie śliwkowym

Deska salcesonów regionalnych od gospodarza

Aromatyczna rolada szpinakowa z wędzonym łososiem i musem śmietankowo-
chrzanowym

Tymbale z Dorsza

Jaja faszerowane na wiele sposobów:

☞ Z łososiem

☞ Z musem chrzanowym

☞ Z pomidorami suszonymi

☞ Z szpinakiem i bryndzom

Wytworny pasztet z dzika pieczony ze śliwką

Wielkanocna pasta z jajek, jabłek, chrzanu i cytryny

Roladki łososiowe

Delikatna pasta z makreli

Sery europejskie miękkie i twarde pleśniowe z winogronami:

☞ Rozmaite sery żółte

☞ Wytworny Lazur błękitny

☞ Oryginalny Camembert

Pomidor z cebulką

Włoskie caprese

Ogórek zielony

Twarożek na wiele sposobów

Makrela wędzona

Pasta jajeczna klasyczna

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Terrina warzywna

Śledziki Wielkanocne w autorskiej zalewie szefa kuchni

Śledziki z grochem i cukinią

Jajka gotowane z majonezem i sosem tatarskim

Pieczyno, Masło, Ketchup, musztarda

Dżemy, Płatki śniadaniowe (mix)

Soki 100%, woda

Kawa ziarnista oraz bufet Herbat

