

**MENU IMPREZOWE**

Oferta dla grup przynajmniej 10-osobowych. Rezerwację oraz menu należy ustalić najpóźniej na 7 dni przed planowaną datą imprezy.

**ZUPY**

Rosół z kury z makaronem	250 ml	7,-	
Zupa pieczarkowa ze śmietaną i gnocchi	250 ml	8,-	○
Krem kukurydziany z imbirem	250 ml	8,-	●
Krem z czerwonej soczewicy na mleku kokosowym	250 ml	9,-	●
Krem pomidorowy z bazylią i kozim serem	250 ml	9,-	○
Gulaszowa	250 ml	10,-	

**MIĘSA**

Filet z piersi kurczaka owinięty boczkiem	150 g	9,-	
Filet z piersi kurczaka w japońskim sosie teriyaki	150 g	10,-	
Filet z piersi kurczaka zapiekany pod pierzynką szpinakową	150 g	10,-	
Filet z piersi kurczaka w sosie żurawinowo-imbrowym	150 g	10,-	
Rolada z kurczaka z suszonym pomidorem, ricottą i nacią pietruszki	150 g	14,-	
Szaszłyk wieprzowy z boczkiem, cebulką i papryką	150 g	14,-	
Polędwiczki wieprzowe w sosie musztardowym	150 g	16,-	
Rolada śląska wieprzowa	150 g	16,-	
Bitki wołowe w sosie własnym	150 g	18,-	
Rolada śląska wołowa	150 g	20,-	

**DODATKI**

Ziemniaki pieczone w ziołach	200 g	5,-	●
Puree ziemniaczane z masłem i śmietaną	150 g	5,-	○
Kasza gryczana / jaglana / jęczmienna	150 g	5,-	●
Ryż biały	150 g	5,-	●
Frytki francuskie	175 g	6,-	●
Frytki belgijskie	175 g	7,-	●
Kopytka ziemniaczane	200 g	7,-	○
Kasza pęczak / komosa ryżowa duszona z warzywami	200 g	7,-	●
Kluski jasne	200 g	8,-	○

**SALATKI**

Ćwikła tarta z chrzanem	100 g	4,-	●
Surówka z marchewki i jabłka z majonezem	100 g	5,-	○
Surówka z kapusty kiszonej, marchewki i jabłka	100 g	6,-	●
Buraczki tarte na słodko z pomarańczą	100 g	6,-	●
Kapusta modra z kiełbasą, boczkiem i cebulą	100 g	7,-	
Kapusta biała zasmażana z grzybami	100 g	8,-	○

○ - danie wegetariańskie

● - danie wegańskie

## MENU IMPREZOWE

Oferta dla grup przynajmniej 10-osobowych. Rezerwację oraz menu należy ustalić najpóźniej na 7 dni przed planowaną datą imprezy.

### DANIA BEZMIĘSNE

Pierogi ruskie	300 g	12,-	○
Krokiety z kapustą i grzybami	300 g	12,-	○
Makaron z pieczarkami i nacią pietruszki w sosie śmietankowym	300 g	14,-	○
Makaron z pomidorkami cherry i szpinakiem w sosie śmietankowym	300 g	15,-	○
Frittata z ziemniakami, pieczarkami, warzywami i serem	300 g	16,-	○
Naleśnik z ratatuj z sosem czosnkowym	300 g	16,-	○
Chakalaka z papryki, marchewki i cebuli na ryżu	300 g	18,-	●
Lasagne z pieczarkami, porem i tofu w wegańskim beszamelu	300 g	20,-	●

### ZIMNA PŁYTA

Pieczyno	100 g	2,-	○
Paszтет swojski z żurawiną	150 g	8,-	
Paszтет z soczewicy z żurawiną	150 g	8,-	●
Deska warzyw surowych i grillowanych	100 g	8,-	●
Deska owoców	100 g	8,-	●
Deska serów	100 g	10,-	○
Deska wędlin	100 g	10,-	
Koreczki wytrawne z warzywami i serami	100 g	10,-	○
Koreczki wytrawne z warzywami i wędlinami	100 g	10,-	
Kanapeczki wytrawne z pastami warzywnymi i dodatkami	150 g	10,-	○
Pieczarki faszerowane warzywami i serem	150 g	10,-	○
Pieczarki faszerowane boczkiem i serem	150 g	10,-	
Jaja faszerowane pieczarkami, serem i majonezem	150 g	10,-	○
Krążki cebulowe panierowane w cieście	150 g	10,-	○
Sałatka jarzynowa z majonezem	150 g	10,-	○
Sałatka grecka w oliwie	150 g	12,-	○
Sałatka makaronowa z kurczakiem teryjaki	150 g	14,-	
Deska pieczonych mięs	100 g	15,-	
Frittata na zimno z pieczarkami, warzywami i serem	250 g	16,-	○
Frittata na zimno z kurczakiem, warzywami i serem	250 g	16,-	
Tortilla z pomidorem suszonym, bakłażanem, oliwkami, papryką i serem	250 g	18,-	○
Tortilla z mięsem mielonym w sosie meksykańskim i serem	250 g	18,-	

### CIEPŁA KOLACJA

Barszcz z kroletem z kapustą i grzybami	300 g	13,-	○
Barszcz z kroletem mięsny	300 g	13,-	
Leczo z papryką, cukinią i cebulą	300 g	14,-	●
Chilli con carne	300 g	14,-	
Bigos staropolski z grzybami i śliwką	300 g	14,-	
Gulasz drobiowy z papryką i fasolką szparagową	300 g	15,-	
Bogracz wieprzowy z papryką i ziemniakami	300 g	15,-	

○ - danie wegetariańskie

● - danie wegańskie

**MENU IMPREZOWE**

Oferta dla grup przynajmniej 10-osobowych. Rezerwację oraz menu należy ustalić najpóźniej na 7 dni przed planowaną datą imprezy.

**DESERY**

Ciasto drożdżowe z kruszonką	150 g	6,-	○
Tarta z jabłkami	150 g	8,-	○
Sernik waniliowy z rosą	150 g	10,-	○
Ciasto marchewkowo-orzechowe z kremem mascarpone	150 g	12,-	○
Brownie fasolowo-czekoladowe z dżemem	150 g	12,-	●
Ciasto czekoladowe z powidłami i czekoladą	150 g	14,-	○
Lody karmelowe, czekoladowe albo śmietankowe z dodatkami	150 g	14,-	○
Sorbety z owoców sezonowych z dodatkami	150 g	14,-	○
Gofry czekoladowe z lodami, owocami, bitą śmietaną i sosem	200 g	15,-	○

**NAPOJE**

Kawa przelewowa w filiżance	0,3 l	5,-
Herbata w warnikach w filiżance	0,3 l	5,-
Woda w karafce z miętą i cytrusami	1 l	10,-
Sok w karafce (jabłko lub pomarańcza)	1 l	15,-
Autorskie lemoniady w karafce	1 l	20,-
Wódka Wyborowa	0,5 l	60,-
Wódka Wyborowa	0,7 l	80,-

○ - danie wegetariańskie

● - danie wegańskie