

ZUPY

1. Krem borowikowy ze śmietanką i ziołowymi grzankami
2. Rosół staropolski z makaronem
3. Rosół wołowy z kołdunami nadziewanymi wołowym mięsem mielonym
4. Krem brokułowy z grzankami
5. Staropolskie flaki wołowe
6. Krem z dyni z groszkiem ptysiowym
7. Barszczyk czerwony, podany z pierożkami, krokietami i pasztecikami
8. Barszczyk biały z kielbaską i jajkiem
9. Krem pomidorowy, podany z mozzarellą i świeżą bazylią
10. Krem pieczarkowy z łazankami
11. Boeuf strogonoff
12. Chłodnik litewski
13. Cebulowa z oscypkiem
14. Zupa pieczarkowa z łazankami

MIĘSA

1. Panierowany filec z kurczaka, zapiekany serem i pieczarkami
2. Panierowany filec z kurczaka, faszerowany szpinakiem
3. Kurczak pieczony lub szaszłyk z kurczaka
4. Piersi po hawajsku
5. Pierś nadziewana brokułami
6. Filety z kurczaka nadziewane szpinakiem
7. Piersi z kurczaka faszerowane serem feta i suszonymi pomidorami
8. Kurczak z czosnkową nutką
9. Curry z kurczakiem
10. Łódeczki z kurczaka ze szpinakiem i twarogiem
11. Filety z kurczaka w szynce parmeńskiej
12. Filety z kurczaka w liściach cykorii
13. *Petti Delizia*, piersi w sosie śmietankowym z brokułami i pieczarkami
14. Kurczak marynowany w sosie Vinaigrette
15. Panierowany złocisty dewolay z maselkiem i żółtym serem
16. Kurczak faszerowany pieczarkami
17. Kurczak w żurawinie
18. Pierś w miodzie i musztardzie francuskiej
19. Pierś z kurczaka w sosie słodko-kwaśnym serwowane z ryżem i surówką
20. Golonki z indyka z pieczonymi jabłkami
21. Gęś s sosem czosnkowym (dopłata 5 zł)
22. Sznycel wiedeński
23. Rumsztyk z cebulą
24. Zrazik wołowy, zwijany w boczek, cebulkę i ogórka w sosie własnym
25. Bitki wołowe
26. Udziec wieprzowy, podany na kapuście zasmażanej

27. Żeberka wieprzowe marynowane w miodzie
28. Zrazy z mięsa mielonego
29. Klopsiki w sosie koperkowym
30. Gulasz wieprzowy z kopytkami
31. Lazania
32. Eskalopki cielęce w kremowym sosie z pieczarkami z hiszpańskim winem likierowym sherry i koperkiem (dopłata 10 zł)
33. Cielęcina w kurkach (dopłata 10 zł)
34. Schabowe w sosie pieczarkowo-serowym
35. Sakiewki schabowe
36. Schab z grzybami i śliwkami
37. Panierowany schabowy z srem i grillowanym ananasem
38. Roladki schabowe nadziewane mięsem mielonym i papryką
39. Staropolski kotlet schabowy w chrupiącej panierce
40. Rolady z karków ze skórką chleba
41. Karkówka w sosie pomidorowym i pieczarkami i selerem
42. Golonka marynowana w piwnym syropie
43. Skrzydełka faszerowane mięsem wieprzowym
44. Karkówka z sosie myśliwskim
45. Pierś z kaczki w sosie jabłkowym (dodatkowa dopłata 5 zł)
46. Marynowana polędwiczka wieprzowa z pieczarkami
47. Polędwiczka wieprzowa z sosem serowym
48. Polędwiczki nadziewane kurkami i otulone szynką parmeńską (dopłata 5 zł)
49. Warkocze z polędwiczek
50. Polędwiczka w czarnym pieprzu w pysznym sosie pieczarkowym na chrzanowym puree ziemniaczanym
51. Pieczone polędwiczki w sosie rydzowym (dopłata 5 zł)
52. Kieszonka schabowa, faszerowana pieczarkami i żółtym serem
53. Gordon Blue, schab faszerowany szynką i żółtym serem
54. Kotlet mielony z pieczarkami

55. Steki wieprzowe zapiekane ze szpinakiem
56. Panierowane filety z dorsza

DIPY DO MIĘS:

1. Czosnkowy
2. Ziołowy
3. Tzatzyki
4. Meksykański
5. Chrzanowy

PRZEKĄSKI ZIMNE:

1. Półmisek wędlin szlachetnych
2. Półmisek mięs pieczonych
3. Tymbaliki wieprzowe
4. Schab ze śliwką i morelą
5. Schab po warszawsku, schab ze szpinakiem i suszonymi pomidorami
6. Ryba po grecku
7. Śledź w oleju
8. Śledź w occie
9. Śledzie po kaszubsku z papryką
10. Śledzie gajowego
11. Śledzie w sosie wiosennym
12. Śledzie korzenne
13. Sałatka jarzynowa w szynce
14. Różyczki z łososia wędzonego
15. Karp w occie balsamicznym
16. Pstrąg w galarecie
17. Łosoś w galarecie
18. Pasztet z dziczyzny
19. Różki z szynki faszerowane chrzanem
20. Pickle marynaty
21. Pomidor, ogórek świeży
22. Szynka parmeńska z melonem (dodatkowa dopłata 5zł)
23. Capreze (mozzarella z pomidorem i bazylią)
24. Krewetki w sosie czosnkowym (dodatkowa dopłata 5zł)
25. Terrina z łososia
26. Tatar z łososia (dopłata 5 zł)
27. Indyk w maładze

28. Szparagi owijane w szynkę
29. Śliwki w bekonie
30. Nugetsy z sosem czosnkowym lub meksykańskim
31. Tartaletki z ricottą i wędzonym łososiem
32. Roladki z łososa
33. Mozzarella z wędzonym łososiem
34. Gniazdka z wędzoną rybą
35. Łódeczki z cykorii z łososiem
36. Marynowane sardynki
37. Muszle św. Jakuba z cykorią, mango i pomarańczową vinaigrette
38. Ogórki faszerowane na zimno
39. Panierowane pieczarki
40. Hiszpańskie Tapas
41. Łódeczki z cykorii z sałatką
42. Śledzie pod chrzanową pierzynką
43. Bukieciki lili
44. Różki twarogowe z tuńczykiem
45. Brokuły w panierce z sosem czosnkowym
46. Aromatyczna szyneczka w galarecie
47. Glazurowane szparagi w szynce
48. Łosoś z zielonymi szparagami
49. Sakiewki z wędzonego łososa z sosem serowym Tarsmak
50. Pomidory faszerowane
 - serem
 - pastą z tuńczyka
 - pastą jajeczną
51. Jajka
 - faszerowane Awokado
 - w szacie z kawioru
 - faszerowane awokado
 - sakramenckie
 - faszerowane rzodkiewką
 - z wędzonym łososiem i kawiolem wasabi

SALATKI:

1. Sałatka jarzynowa
2. Sałatka pieczarkowa
3. Sałatka z paluszkami grabowymi
4. Sałatka Gyros
5. Sałatka śledziowa z porem i czerwoną fasolą
6. Dwukolorowa sałatka śledziowa
7. Sałatka z tortellini
8. Sałatka grecka z serem feta
9. Sałatka nicejska z tuńczykiem
10. Sałatka wiosenna z grzankami, Cezar
11. Sałatka gotowanym filetem z kurczaka, ryżem na słodko
12. sałatka brokułowa
13. Sałatka śródziemnomorska z owocami morza (dodatkowa dopłata 5zł)
14. Sałatka z kurczaka, z ananasem, szynką drobiową i czerwoną fasolą
15. Chrupiąca sałatka z tuńczykiem
16. Sałatka ryżowa z tuńczykiem
17. Sałatka z prawodawco
18. Sałatka z marynowanym czosnkiem
19. Sałatka z kurczakiem i makaronem
20. Sałatka z kurczakiem curry
21. Sałatka brokułowo-serowa z sosem winegret
22. Sałatka z rzodkiewką i szynką
23. sałatka z tuńczykiem i brokułami
24. sałatka WALDORF
25. sałatka z jajkiem i i boczkiem

DODATKI:

1. Ziemniaki z wody
2. Piure ziemniaczane
3. Frytki ziemniaczane
4. Ziemniaki w łupinkach, w ziołowej szacie
5. Kuleczki ziemniaczane
6. Kluski śląskie
7. Kluski ziemniaczane – kopytka
8. Kluseczki ze szpinakiem
9. Bigos staropolski
10. Warzywa z wody
11. Ryż zaprawiany
12. Kasza gryczana

SURÓWKI:

1. Surówka z marchewki
2. Surówka z czerwonej kapusty
3. Surówka z selera
4. Surówka z białej kapusty
5. Surówka z pora
6. Surówka z kapusty kiszanej
7. Surówka z kapusty pekińskiej
8. Buraczki czerwone
9. Czerwona kapusta zasmażana
10. Mizeria ze śmietaną

DESERY:

1. Pucharek lodowy z owocami
2. Szarlotka na ciepło z gałką waniliowych lodów
3. Sernik z owocami
4. Naleśniki z serem i bitą śmietaną
5. Deser Panacotta z malinami
6. Tiramisu

CIASTA:

1. Szarlotka
2. Sernik tradycyjny
3. Sernik z brzoskwiniami
4. Szrek
5. 3-bit
6. Capuccino
7. Orzechowiec
8. Makowiec
9. Metrowiec
10. Toffic
11. Rafaello
12. Babeczki z nadzieniem kremowym i owocami
13. Snickers
14. Ciasto z owocami i galaretką
15. Królewiec
16. Pijak
17. Pychotka
18. Fale dunaju
19. Szachownica z serem i makiem
20. Oskarowe

STÓŁ WIEJSKI:

- szynka z kością
- szynki
- polędwice
- boczki
- balerony
- kiełbasa
- salceson
- rolada boczkowa
- kaszanka gryczana
- pasztetowa
- kabanosy wieprzowe

- smalec ze skwarkami
- ogórki małosolne lub kiszzone
- chleb staropolski z pieca

STÓŁ RYBNY:

- deska ryb wędzonych: łosoś, pstrąg, szczupak, jesiotr, węgorz