

# *Menu*



# 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 z brokułów z grzankami
5. Staropolskie flaki wołowe
6. Krem z dyni z groszkiem ptysiowym
7. Barszczyk czerwony, podany z pierożkami, krokietami i ślimaczkami z ciasta francuskiego
8. Barszczyk czerwony, podany z pierożkami, krokietami i chrupiącymi paluchami pizzowymi
9. Żurek z kiełbaską i jajkiem
10. Krem pomidorowy, podany z mozzarellą i świeżą bazylią
11. Krem pieczarkowy z łazankami
12. Boeuf strogonow
13. Bogracz
14. Zupa gulaszowa z mięsa drobiowego pod pierzynką z ciasta francuskiego
15. Zupa pieczarkowa z łazankami
16. Zupa kremowa z groszku zielonego (z paluszkami sezamowym i szynką parmeńską)
17. Zupa koperkowa z klopsikami
18. Zupa kremowa z pora z grzankami
19. Zupa królewska z żołądków drobiowych (flaczka)
20. Rosół z mięsnymi roladkami naleśnikowymi

# MIĘSA

## Panierowane

1. Panierowany filet z kurczaka, zapiekany serem i pieczarkami
2. Panierowany filet z kurczaka, faszerowany szpinakiem, serem feta
3. Panierowana pierś po hawajsku  
(pierś z kurczaka zapiekana żółtym serem i grillowanym ananasem)
4. Panierowany sznycel wieprzowy pod kołderką pieczarkowo-serową
5. Panierowany sznycel wieprzowy z serem i szpinakiem  
(rolada – żółty ser i szpinak)
6. Filety z kurczaka nadziewane szpinakiem i mozzarellą
7. Panierowany filet z kurczaka faszerowany serem feta i suszonymi pomidorami
8. Panierowany złocisty devolay ( z masłem i żółtym serem)
9. Roladki drobiowe z pieczarkami i żółtym serem
10. Roladki drobiowe z cukinią i serem mozzarellą  
(rolada – pierś z indyka z cukinia i mozzarellą)
11. Roladki schabowe nadziewane mięsem mielonym i papryką
12. Staropolski kotlet schabowy w chrupiącej panierce
13. Skrzydełka faszerowane mięsem wieprzowym
14. Skrzydełka w cieście naleśnikowym w sezamie
15. Kieszonka schabowa, faszerowana pieczarkami i żółtym serem
16. Cordon Bleu, schab faszerowany szynką i żółtym serem
17. Kotlet mielony z pieczarkami
18. Kotlet mielony ze szpinakiem
19. Sznycel wieprzowy w pestkach dynii
20. Hot wings, strips (serwowane z frytkami)
21. Roladki drobiowe w liściach pora
22. Filet z kurczaka panierowany w płatkach kukurydzianych
23. Schab Kowala  
(schab ze smażonym boczkiem, suszonymi pomidorami, cebulką oraz żółtym serem)
24. Schab z cebulką curry  
(schab panierowany z cebulą smażoną)

# MIĘSA

## Niepanierowane

\*potrawy podkreślone podawane są bez sosu

1. Pieczeń wołowa z rostbefu marynowana w ziołach pieczona w niskiej temperaturze.
2. Udziec wieprzowy w sosie pieczeniowym z cebulką duszona w winie, z suszonymi pomidorami i kaparami
3. Szaszłyk z kurczaka
4. Łódeczki z piersi z kurczaka z serem feta i szpinakiem
5. Łódeczki z piersi z kurczaka z mozzarellą i suszonymi pomidorami
6. *PetitDelizia*  
(piersi w sosie śmietankowym z pieczarkami i brokułami)
7. Grillowany kurczak marynowany w sosie Vinaigrette
8. Udka pieczone z kolorowymi warzywami
9. Indyk w sosie pieczarkowo-serowym z czosnkową nutą oraz natką pietruszki
10. Filet w miodzie i musztardzie francuskiej (pieczony w piekarniku)
11. Rumsztyk z cebulką  
(bitki wołowe z duszoną cebulą)
12. Faszerowana pałka z kurczaka w marynacie musztardowo-czosnkowej
13. Zrazik wołowy, zwijany w boczek, cebulkę i ogórka w sosie własnym
14. Bitki wołowe w sosie pieczeniowym
15. Bitki wołowe w sosie pieczarkowym
16. Udziec wieprzowy, podany na kapuście zasmażanej serwowany z kaszą gryczaną
17. Żeberka wieprzowe marynowane w miodzie i musztardzie francuskiej
18. Udziec z kurczaka zawinięty w bekon
19. Pałki z kurczaka w chrupiącej panierce
20. Gulasz wieprzowy
21. Schab z grzybami i śliwkami
22. Eskalopki cielęce w kremowym sosie z pieczarkami z hiszpańskim winem likierowym sherry i koperkiem (dopłata 10 zł)
23. Cielęcina w kurkach (dopłata 10 zł)

24. Schab w sosie pieczarkowym
25. Pieczeń wołowa w sosie pieczeniowym
26. Schab z grzybami i śliwkami w sosie w suszonych grzybów
27. Karkówka w sosie chrzanowym
28. Golonka wieprzowa marynowana w piwnym syropie
29. Pieczeń z łopatki wieprzowej marynowana w piwie
30. Polędwiczka wieprzowa z sosie kurkowym
31. Polędwiczka wieprzowa z sosie borowikowym
32. Warkocze z polędwiczek
33. Polędwiczka w czarnym pieprzu w sosie pieczarkowym
34. Medalion schabowy duszony ze śliwką w sosie śmietanowym
35. Bryzol z cebulą
36. Polędwiczki wieprzowe w sosie wiśniowym
37. Polędwica wieprzowa w kruszonce z natką pietruszki  
(może być podana z sosem)
38. Grillowana karkówka w ziołach
39. Stek wieprzowy z pieprzem i cebulką duszoną w occie winnym
40. Sznyceł z indyka w sosie paprykowo-ziołowym
41. Eskalopki z indyka w sosie beszamelowym  
(sos śmietanowy)
42. Pieczony schab z sosem pieczarkowo-koperkowym
43. Pieczony karczek z sosem pieczarkowo-koperkowym
44. Medalion ze schabu w sosie z białego wina z pieczarkami i estragonem
45. Eskalopki wieprzowe w kremowym sosie z białego wytrawnego wina z suszonymi pomidorami
46. Bitki wieprzowe w winnym sosie śliwkowym
47. Medaliony schabowe w sosie borowikowym
48. Pieczony indyczy udziec z żurawiną

## **DIPY DO MIĘS:**

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

## **SOSY:**

1. Śmietankowo-borowikowy
2. Kurkowy
3. Pieczarkowo-borowikowy
4. Z zielonego pieprzu
5. Sos myśliwski
6. Chrzanowy
7. Cygański
8. Musztardowo-miodowy
9. Sos pieczeniowy



## **PRZEKĄSKI ZIMNE:**

1. Półmisek wędlin szlachetnych
2. Półmisek mięs pieczonych
3. Tymbaliki wieprzowe
4. Glazurowany schab nadziewany śliwką kalifornijską w galarecie
5. Schab po warszawsku
6. Schab ze szpinakiem i suszonymi pomidorami
7. Aromatyczna szynka pieczona w galarecie
8. Karkówka ze szpinakiem
9. Ozór w galarecie
10. Ryba po grecku
11. Śledź w oleju
12. Śledź w occie
13. Śledzie po kaszubsku z papryką
14. Śledzie gajowego
15. Śledzie w sosie wiosennym
16. Śledzie korzenne
17. Sałatka jarzynowa w szynce
18. Różyczki z łososia wędzonego
19. Kuleczki z salami, serem, suszonymi pomidorami, ogórkiem i paluszkami
20. Pstrąg w galarecie
21. Różki z szynki faszerowane chrzanem
22. Pikle, marynaty
23. Pomidor, ogórek świeży
24. Capreze (mozzarella z pomidorem i bazylią)
25. Krewetki w sosie czosnkowym (dodatkowa dopłata 5zł)
26. Terrina z łososia
27. Roladki z łososia w cieście naleśnikowy
28. Roladki z szynki

29. Melon owinięty w szynkę parmeńską
30. Śliwki w bekonie
31. Nuggetsy z sosem czosnkowym lub meksykańskim
32. Tartalетки z serem włoskim i wędzonym łososiem
33. Mozzarella z wędzonym łososiem
34. Gniazdka z wędzoną rybą
35. Panierowane pieczarki z serkiem almette i łososiem
36. Faszzerowane kapelusze(pieczarki, ser żółty, papryka, warzywa)
37. Carapccio z kaczki z gruszkami marynowanymi
38. Łódeczki z cykorii z sałatką
39. Śledzie pod chrzanową pierzynką
40. Rolada szpinakowa z kremowym serkiem i suszonymi pomidorami
41. Brokuły w panierce z sosem czosnkowym
42. Glazurowane szparagi w szynce
43. Rolada z indyka z warzywami
44. Roladki z wędzonego łososa z sosem serowym
45. Roladki z grillowanej cukinii z pastą awokado i szynką parmeńska
46. Pomidory faszerowane
  - serem
  - pastą z tuńczyka
  - pastą jajeczną
47. Jajka
  - w szacie z kawioru
  - faszerowane awokado
  - faszerowane rzodkiewką
  - z wędzonym łososiem i kawiolem
48. Roladka z kolorowej papryki, fasoli, nadziewana polędwiczką drobiową i bekonem
49. Pieczarki w cieście naleśnikowym z sosem słodko-ostrym
50. Pikantne skrzydełka
51. Tatar wołowy
52. Schab z sosem tuńczykowym
53. Pikantny szaszłyk drobiowy  
(spiralą z ciasta francuskiego z mięsem drobiowym)



# SALATKI:

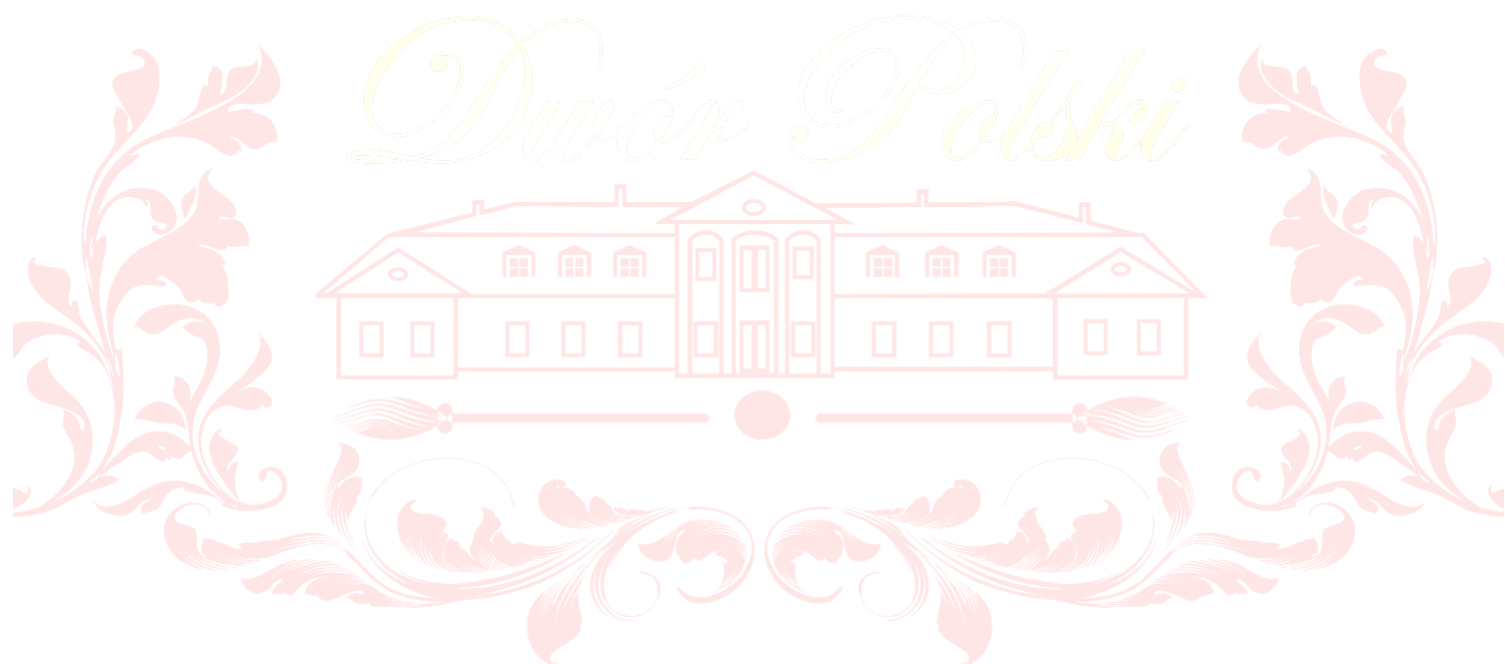
1. Sałatka jarzynowa
2. Sałatka pieczarkowa
3. Sałatka z paluszkami krabowymi
4. Sałatka Gyros
5. Sałatka śledziowa z porem i czerwoną fasolą
6. Dwukolorowa sałatka śledziowa
7. Sałatka z tortellini
8. Sałatka grecka z serem feta
9. Sałatka nicejska z tuńczykiem
10. Sałatka wiosenna z grzankami, *Cezar*
11. Sałatka z grillowanym kurczakiem i ananasem na bazie kolorowych sałat i sosu Vinegrette
12. Sałatka z gotowanym filetem z kurczaka, ryżem na słodko
13. Sałatka z brokułów z orzechami nerkowca
14. Sałatka śródziemnomorska z owocami morza na bazie kolorowych sałat
15. Sałatka z ananasem i szynką drobiową i czerwoną fasolą
16. Chrupiąca sałatka z tuńczykiem
17. Sałatka ryżowa z tuńczykiem
18. Sałatka z marynowanym czosnkiem
19. Sałatka z kurczakiem i makaronem
20. Sałatka z kurczakiem curry
21. Sałatka brokułowo-serowa z sosem Vinegrette
22. Sałatka z rzodkiewką i szynką
23. Sałatka z tuńczykiem i brokułami
24. Sałatka ze szpinakiem
25. Sałatka z jajkiem, kurczakiem, boczkiem i pieczarkami w sosie koktajlowym
26. Chrupiące miseczki z tuńczykiem

27. Roszponka z boczkiem i pieczarkami
28. Sałatka makaronowa
29. Sałatka z grillowanych warzyw z kulkami sera feta
30. Sałatka z grillowanego kurczaka i zielonego ogórka
31. Sałatka łososiowa
32. Sałatka krabowa w krążkach z ciasta francuskiego
33. Sałatka wiosenna



## **RYBY:**

1. Filet z panierowanego dorsza
2. Filet z dorsza z czosnkowo-pietruszkową skorupką
3. Ryba zapiekana z pomidorami  
(ryba zapiekana w towarzystwie plasterów pomidorów, mozzarelli oraz czosnku)
4. Pieczony sandacz z sosem kurkowym z rodzynkami i kaparami
5. Dorsz w śmietanie z porem i koperkiem
6. Dorsz duszony w pomidorach
7. Rolada z dorsza z suszonymi pomidorami



## **POTRAWY DLA WEGETARIAN:**

1. Camembert panierowany
2. Kotlet grzybowy (z suszonych grzybów)
3. Cykoria w cieście naleśnikowym
4. Bakłażan panierowany
5. Smażona mozzarella
6. Marchewkowe kotlety
7. Sałatka z awokado
8. Kotlety sojowe
9. Szaszłyki wegetariańskie



## **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 – kopytka ze szpinakiem
9. Kluseczki półfrancuskie ze szpinakiem
10. Kluseczki półfrancuskie
11. Bigos staropolski
12. Glazurowana marchewka
13. Ryż zaprawiany
14. Kasza gryczana
15. Kopytka opiekane
16. Warzywa pieczone z ziołami
17. Warzywa pieczone z makaronem
18. Warzywa pieczone z ryżem
19. Warzywa pieczone
20. Warzywa z wody

# **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. Raffaello
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



## **DODATKOWO OFERUJEMY ZA ODPLATNOŚCIA:**

### **STÓŁ WIEJSKI:**

- szynka z kością
- szynki
- polędwice
- boczki
- balerony
- kiełbasa
- salceson
- rolada boczkowa
- kaszanka gryczana
- pasztetowa
- kabanosy wieprzowe
- smalec ze skwarkami
- ogórki małosolne lub kiszone
- chleb staropolski z pieca

### **STÓŁ RYBNY:**

- ryby wędzone
  - łosoś
  - pstrąg
  - szczupak
  - jesiotr
  - węgorz