



# ZUPY

1. Flaki wołowe
2. Rosół drobiowy z makaronem
3. Rosół wołowy z makaronem naleśnikowym
4. Rosół wołowy z kołdunami z mięsa wołowego
5. Krem borowikowy z grzanką ziołową i kroplą kwaśnej śmietany
6. Krem z buraka ze śmietaną i chipsem z boczku
7. Krem z pora z grzanką
8. Krem ziemniaczano-chrzanowy z boczkiem
9. Krem pomidorowy z mozzarellą i bazylią
10. Flaczki z boczników
11. Zupa meksykańska
12. Strogonoff wołowy
13. Żur staropolski z jajkiem i kielbasą
14. Żur staropolski z pieczoną białą kielbasą
15. Kremowa zupa z zielonego groszku w towarzystwie szynki parmeńskiej i paluszków sezamowych
16. Barszcz czerwony podany z:
  - pierogami
  - pasztecikami
  - krokietami
  - ślimakami z ciasta francuskiego
  - kibinami litewskimi
  - pizzerinkami



# MIĘSA

## PANIEROWANE

1. Staropolski kotlet schabowy
2. Kotlet szwajcar  
(roladka schabowa z żółtym serem)
3. Cordon blue
4. Kieszonka schabowa z pieczarkami i serem
5. Grillowany schab z kością
6. Piccata ze schabu z panierce serowej
7. Kotlet devolay z masłem koperkowo-czosnkowym
8. Kotlet devolay z serem i pieczarkami
9. Kotlet devolay z brokułem i mozzarellą
10. Kotlet devolay z masłem i serem
11. Pałka dworska  
(pierś kurczaka, ogórek korniszon, pieczarka marynowana, patisony)
12. Oponka drobiowa z ananasem  
(ananas owinięty w pierś i uformowany w oponkę)
13. Dukat drobiowy z serem wędzonym  
(ser wędzony owinięty w pierś z kurczaka)
14. Pierś w płatkach kukurydzianych
15. Pierś panierowana w panierce panko z karmelizowaną czerwoną cebulą
16. Schab Kowala  
(schab ze smażonym boczkiem, suszonymi pomidorami, cebulką oraz żółtym serem)



## NIEPANIEROWANE

1. Kotlet schabowy z kością moczony w mleku i cebuli
2. Grillowany schab z kością
3. Karkówka w sosie pieczeniowym
4. Karkówka w sosie pieczarkowym
5. Karkówka pieczona w zalewie pomidorowej z suszonymi grzybami i cebulą
6. Pieczony udziec wieprzowy
7. Udziec wieprzowy w całości serwowany z dodatkami:
  - Kasza gryczana
  - Kasza gryczana z wątróbką
  - Kapusta kiszona z pieczarkami duszonymi na maśle
  - Kapusta zasmażana
8. Golonka wieprzowa w marynacie piwnej
9. Polędwiczka wieprzowa w sosie kurkowym
10. Polędwiczka wieprzowa w sosie borowikowo-rozmarynowym
11. Medalion ze schabu w sosie z suszonych grzybów
12. Rolada ze schabu w sosie pieczarkowym
13. Żeberka pieczone
14. Kotlet mielony z duszonymi pieczarkami
15. Szaszłyk grecki z sosem tzatziki  
(mięso mielone z posiekaną cebulą i papryką podane w formie szaszłyka)
16. Bitka wieprzowa w sosie własnym
17. Bitka wołowa w sosie własnym
18. Zraz wieprzowy w sosie własnym
19. Zraz wołowy w sosie własnym



20. Sztufada wołowa w sosie z warzyw i czerwonego wina  
(udziec wołowy)
21. Stek mielony z duszoną cebulą
22. Roladki drobiowe z suszonymi pomidorami i szpinakiem w sosie śmietanowym
23. Udziec z kurczaka zawinięty w bekon
24. Złocista pałka z kurczaka
25. Faszzerowana pałka z kurczaka
26. Eskalopki z kurczaka w winnym sosie śmietanowym z suszonymi pomidorami
27. Rolada z indyka w sosie śmietanowym
28. Piers z chorizo w sosie parmezanowym
29. Filet z kaczki w sosie jabłkowym lub pomarańczowym
30. Kurczak faszzerowany po staropolsku z wątróbką i chałką
31. Szaszłyk drobiowy



# PRZYSTAWKI

1. Półmisek mięs pieczystych i wędzonych
2. Półmisek serowy
3. Schab po warszawsku udekorowany papryką
4. Schab po warszawsku w galarecie
5. Pierś z kurczaka z brzoskwinią w galarecie
6. Tymbaliki wieprzowe
7. Tymbaliki drobiowe
8. Półmisek łososiowy  
(volevanty z musem łososiowym, rolada szpinakowa z łososiem, szpinakowy blinek w duecie z wędzonym łososiem)
9. Śliwka w boczku smażona w cieście biszkoptowym
10. Pasztet z łososia
11. Śledź z cebulką  
(podany w sposób tradycyjny lub w pieczonym ziemniaku)
12. Śledź po japońsku  
(śledź w naleśniku z dipem z cebuli, groszku i grzybów marynowanych)
13. Śledź pod pierzynką
14. Ryba po Grecku
15. Ryba po Japońsku  
(marynowana papryka, cebula, ogórek korniszon, kukurydza, koncentrat)
16. Terrina rybna (różne rodzaje ryb)
17. Terrina łososiowa
17. Jaskółcze gniazda  
(ugotowane jajko smażone w mięsie mielonym)
18. Caprese
19. Mini tortille (różne wersje)



20. Jajka z majonezem i szczypiorkiem
21. Jajka faszerowane awokado
22. Jajka z pastą z wędzonej makreli
23. Pikantne skrzydełka w miodowej glazurze
24. Pikantne skrzydełka w cieście naleśnikowym
25. Nuggetsy z sosem czosnkowym
26. Galantyna z kurczaka:
  - Porowa
  - Paprykowa
  - Pietruszkowa z wątróbką w galarecie
27. Babeczki z farszem pasztetowym
28. Babeczki z musem z szynki
29. Babeczki z ratatouille warzywnym
30. Rolada z ciasta francuskiego z ryżem, łososiem i szpinakiem
31. Rolada z indyka z omletem i warzywami
32. Rolada z indyka z omletem i suszonymi pomidorami
33. Roladka z suszonych pomidorów z szynką i serem
34. Roladki naleśnikowe wypełnione farszem z pasty jajecznej, kurczaka i awokado
35. Pomidor, ogórek
36. Carpaccio z buraka
37. Kabanosy w cieście francuskim z ostrym sosem
38. Melon owinięty w szynkę parmeńską
39. Tatar wołowy



# SAŁATKI

1. Sałatka jarzynowa
2. Sałatka jarzynowa w muszlach makaronowych
3. Sałatka grecka z serem feta
4. Sałatka nicejska z tuńczykiem
5. Sałatka warstwowa Gyros
6. Sałatka z cebulką perłową  
(jajko, cebulka, kurczak, kukurydza, ser, czerwona fasola, szczypiorek, chrzan, majonez)
7. Sałatka z makaronem penne i kurczakiem  
(makaron penne wymieszany z rukolą, kurczakiem, roszką i świeżym szpinakiem i suszonymi pomidorami, doprawiony sosem i posypany prażonym słonecznikiem)
8. Sałatka Szwajcarska  
(ser, szynka, ogórek korniszon pokrojony w paseczki doprawione majonezem, solą i pieprzem)
9. Sałatka szwajcarska podana w liściu cykorii
10. Sałatka z serem i szynką na sałacie rzymskiej  
(sałata, szynka, ser, pomidorki, szalotka, kapary i pieprz zielony wymieszany z vinegretem)
11. Sałatka pieczarkowa
12. Sałatka z salami  
(mix sałat, suszone pomidory, mozzarella, salami, czerwona cebulka, sos musztardowo-miodowy)
13. Sałatka brokułowa  
(brokuł, papryka, ogórek, rzodkiewka, pomidor, jajko na twardo, sos czosnkowy)
14. Sałatka z prażoną cebulką  
(sałata lodowa, podsmażona pierś z kurczaka, pieczarki, żółty starty ser, cebulka prażona z sosem z majonezu, musztardy, czosnku, śmietany, miodu) Podajemy w formie gyrosa.
15. Sałatka hawajska (na słodko)  
(ryż z kurczakiem i anansem)
16. Sałatka Cezar z grzankami
17. Sałatka z paluszków krabowych  
(surimi, ogórek zielony, ananas, kukurydza, natka pietruszki, ryż)



18. Sałatka łososiowa
19. Mix sałat z szynką parmeńską mango i malinowym vinegretem w parmezanowej miseczce
20. Sałatka ze szpinakiem, owocami grantu i polędwicą łososiową w sosie musztardowo-miodowym
21. Sałatka z jajkiem, kurczakiem, boczkiem i pieczarkami koktajlowymi w sosie





# POTRAWY DLA WEGETARIAN

1. Krem z kukurydzy
2. Ser panierowany z sosem żurawinowym
3. Cukinia faszerowana fetą i orzechami
4. Schabowy z cukinii
5. Kotlety sojowe
6. Szaszłyki warzywne
7. Grillowane warzywa na sałacie z serem pleśniowym
8. Makaron w sosie śmietanowym z cukinią, szpinakiem i pomidorkami cherry
9. Krokietki z pieczarką i żółtym serem podane z barszczem czerwonym



# **RYBY**

1. Dorsz panierowany
2. Pikantny sandacz w sosie śmietanowym z chilli
3. Dorsz w sosie pomidorowym z kaparami
4. Smażona miruna w migdałach
5. Duszony filec z łososia na miksie sałat
6. Chrupiące dzwonki z karpia
7. Kotleciki rybne podane z sosem koperkowym



# DODATKI

1. Ziemniaki z wody
2. Puree ziemniaczane
3. Puree w waflu
4. Puree zapiekane
5. Kluski śląskie
6. Kopytka gotowane
7. Kopytka opiekane
8. Kluski półfrancuskie ze szpinakiem
9. Kluski półfrancuskie zwykłe
10. Frytki
11. Ćwiartki ziemniaczane w ziołowej szacie
12. Kratka ziemniaczana
13. Ziemniaczane spiralki paprykowe
14. Ryż z pomidorami i pietruszką
15. Kasza gryczana
16. Kasza gryczana z wątróbką
17. Warzywa z wody
18. Pieczarki duszone na maśle
19. Bigos
20. Kapusta kiszona z pieczarkami duszonymi na maśle
21. Kapusta zasmażana
22. Marchew glazurowana na ciepło
23. Warzywa grillowane



# SOSY

1. Pieczeniowy
2. Pieczarkowy
3. Borowikowy
4. Kurkowy
5. Śmietanowo - winny
6. Parmezanowy
7. Musztardowo miodowy



# SURÓWKI

1. Surówka z marchewki z jabłkiem
2. Surówka z białej kapusty  
(kapusta biała, marchew, pietruszka, musztarda, przyprawy)
3. Surówka z czerwonej kapusty  
(czerwona kapusta, cebula, jabłko, olej, przyprawy)
4. Surówka z pora  
(por, ogórek konserwowy, kukurydza, majonez, przyprawy)
5. Surówka z kiszonej kapusty
6. Surówka z selera  
(seler, śmietana, rodzynki, przyprawy)
7. Surówka Wiosenna  
(mix sałata, warzywa, vinegret)
8. Mizeria
9. Surówka z kapusty pekińskiej i pora  
(kapusta pekińska, por, kukurydza, majonez, przyprawy)
10. Buraczki zasmażane
11. Buraczki w zalewie słodko-winnej



# DESERY

1. Pucharek lodowy z owocami
2. Szarlotka na ciepło z gałką waniliowych lodów
3. Pana Cotta z malinami
4. Tiramisu
5. Gruszka z nutellą w cieście francuskim
6. Deser oreo
7. Mus cytrynowy



# CIASTA

1. Szarlotka
2. Sernik tradycyjny
3. Sernik z brzoskwiniami
4. Shrek
5. Cappuccino
6. Orzechowiec
7. Makowiec na biszkopcie
8. Raffaello
9. Snickers
10. Ciasto z owocami i galaretką
11. Królewiec
12. Pani Walewska
13. Malinowa chmurka
14. Zielony mech
15. W-Z
16. Radomianka
17. Przekładaniec czekoladowy z powidłami
18. Migdałowiec
19. Porzeczkowiec
20. Pszczółka
21. Milky Way
22. Góra lodowa



# STÓŁ WIEJSKI

1. Kielbasa
2. Kaszanka
3. Pasztetowa
4. Noga wędzona z kością
5. Szynka
6. Boczek
7. Baleron
8. Polędwiczki
9. Słonina wędzona
10. Smalec
11. Salceson
12. Ogórki kiszone lub małosolne
13. Chleb wiejski

# STÓŁ RYBNY

1. Wędzone ryby (szczupak, pstrąg, łosoś, jesiotr, sum)
2. Krewetki panierowane z sosem czosnkowym
3. Krewetki serwowane na kieliszku z sosem pomidorowym
4. Sałatka z krewetkami koktajlowymi
5. Krewetki na miksie sałat