

MENU

ZUPY TRADYCYJNE : (cena za porcję 300ml.)

1. Kalafiorowa z koperkiem	10zł./
2. Ogórkowa z ziemniakami	10zł./
3. Żur staropolski na zakwasie z jajkiem i kielbaską	12zł./
4. Barszcz czerwony tradycyjny z pasztecikami	12zł./
5. Barszcz ukraiński	11zł./
6. Francuska zupa cebulowa z grzankami	11zł./
7. Pikantna zupa rybna	13zł./
8. Rosół z domowym makaronem, marchewką i świeżo posiekaną pietruszką	11zł./
9. Zupa szczawiowa z jajkiem	11zł./
10. Zupa z leśnych grzybów z łazankami	11zł./
11. Tradycyjna zupa pomidorowa z makaronem	11zł./
12. Serowa z makaronem	12zł./

ZUPA KREM :

1. Krem z białych warzywa z oliwą i grzankami z czosnkiem	14zł./
2. Krem z zielonych warzyw z kolendrą	13zł./
3. Krem pieczarkowy ze świeżo posiekaną pietruszką i grzankami razowymi	14zł./
4. Krem z borowików z tymiankiem	15zł./
5. Krem marchewkowy z pomarańczą	14zł./
6. Krem z marchwi z dodatkiem imbiru i mleka kokosowego	13zł./
7. Pikantny krem z pieczonej papryki z mozzarellą (mozzarella osobno)	15zł./
8. Krem z pieczonych buraków z serem feta	14zł./
9. Krem z pieczonej cukinii i szpinaku z groszkiem ptysiowym	14zł./
10. Krem z sycylijskich pomidorów z bazylią i ziołową grzanką	14zł./
11. Krem szparagowy z grzankami (sezonowa)	17zł./
12. Krem dyniowy z mixem prażonych pestek (sezonowy)	15zł./

DANIA GŁÓWNE : (porcja150g.)

WIEPRZOWE :

1. Polędwiczka wieprzowa w sosie kurkowym	37,00zł.
2. Polędwiczka wieprzowa w sosie pieczeniowym	35,00zł.
3. Bitki wieprzowe w sosie własnym	32,00zł.
4. Roladka ze schabu z pieczarkami i natka pietruszki w sos pieczarkowym	31,00zł.
5. Duszona karkówka w sosie myśliwskim	31,00zł.
6. Schab w złocistej panierce	31,00zł.
7. Rogou wieprzowe	30,00zł.

WOŁOWE :

1. Zrazy wołowe faszerowane grzybami leśnymi z ogórkiem kiszonym	41,00zł.
2. Rumsztyk wołowy pod delikatna pierzynką z mozarelli	36,00zł.

3. Beef strogonoff 41,00zł.

DRÓB :

1. Delikatna grillowana pierś z kurczaka aromatyzowana czosnkiem na sosie szpinakowo-śmietanowym 29,00zł.
2. Pierś z kurczaka faszerowana porem zapiekana z czarnym sezamem 31,00zł.
3. Udziec z kurczaka zagrodowego w sosie BBQ po tajsku z pikantnym imbirem 31,00zł.
4. Pierś z kurczaka w sosie włoskim z oliwkami 30,00zł.
5. Panierowany antrykot z kurczaka 29,00zł.
6. Meksykańska tortilla z kurczakiem i warzywami zapiekana z żółtym serem 31,00zł.
7. Filet z indyka w sosie pomarańczowym 31,00zł.
8. Szaszłyki drobiowe z warzywami 29,00zł.
9. Marynowana w ziołach pierś z indyka z gorgonzolą w śmietanowym sosie 31,00zł.
10. Indyk w sosie curry 31,00zł.
11. Pieczone udko z kaczki z Żurawiną 38,00zł.

RYBY :

1. Pieczony łosoś marynowany w pieprzu cytrynowym w sosie kaparowym 42,00zł.
2. Dorsz duszony na porach w sosie śmietanowym 37,00zł.
3. Filet z lina na szpinaku duszony w białym winie 37,00zł.
4. Sandacz owinięty cukinią w sosie cytrynowo - koperkowym 40,00zł.
5. Roladki z soli w kremowym sosie ze świeżym koperkiem 35,00zł.
6. Filet z mintaja panierowany 34,00zł.

DANIA WEGETARIAŃSKIE :

1. Lasagna szpinakowa 22,00zł.
2. Ratatouille warzywne 24,00zł.
3. Grillowane roladki z bakłażana zapiekane z serem feta 26,00zł.
4. Kotlecki sojowe 24,00zł.
5. Kluseczki leniwe z bułeczką lub śmietaną 30,00zł.
6. Gołąbki wegetariańskie z kaszą 26,00zł.

DODATKI SKROBIOWE : (porcja 200gr.)

1. Ziemniaki opiekane 6,50zł.
2. Ziemniaki puree 6,00zł.
3. Bataty pieczone 7,50zł.
4. Komosa ryżowa 6,50zł.
5. Ryż z kurkumą 6,00zł.
6. Kasza jęczmienna 5,50zł.
7. Kasza gryczana 6,00zł.
8. Pęczak 6,00zł.
9. Kopytka 6,50zł.
10. Kopytka szpinakowe 7,00zł.
11. Kluski śląskie 6,50zł.

DODATKI WARZYWANE : (porcja 150gr.)

1. Bukiet warzyw na parze 6,00zł.

2. Warzywa pod beszamelem	6,50zł.
3. Warzywa grillowane	7,00zł.
4. Warzywa ratatuj	7,00zł.
5. Karmelizowane marchewki baby	7,00zł.
6. Buraczki zasmażane	7,00zł.
7. Fasolka szparagowa z bułką tartą	6,50zł.
8. Szpinak zasmażany z serem feta	6,50zł.
9. Konfitura z czerwonej cebuli	7,50zł.
10. Chipsy z buraka z octem balsamico	7,00zł.

SURÓWKI: (150gr. Porcja)

1. Z kapusty kiszanej	6,50zł.
2. Z czerwonej kapusty z jogurtem	6,50zł.
3. Z białej kapusty z koperkiem	6,50zł.
4. Azjatycka z imbirem i sosem chili	6,50zł.
5. Z młodej marchwi i z jogurtem	6,50zł.
6. Z pora	6,50zł.
7. Z buraka i cebulki	6,50zł.
8. Z selera z rodzynkami	6,50zł.
9. Colesław	6,50zł.
10. Wiosenna z kapusty pekińskiej i marchwi	6,50zł.

PRZYSATWKI ZIMNE :

1. Wybór mięs pieczystych z piklami	100g./8,00zł.
2. Domowe pasztety z żurawiną	100g./4,50zł.
3. Deska serów międzynarodowych z orzechami	100g./8,00zł.
4. Tatar wołowy z dodatkami	100g./8,00zł.
5. Cykoria z pastą carem fresh z paluszkami krabowymi	1szt./5,00zł.
6. Tatar z łososia wędzonego z awokado	100g./18,00zł.
7. Tatar ze śledzia z dodatkiem marynowanej cebulki	100g./7,50zł.
8. Tuńczyk na dywaniku z zielonego ogórka z kaparami	1szt./5,50zł.
9. Roladki z szynki z musem chrzanowym	1szt./6,50zł.
10. Ślimaki z tortilli z kurczakiem lub z łososiem	1szt./5,00zł.
11. Jaja faszerowane pastami	1szt./4,50zł.
12. Babeczki faszerowane pastami	1szt./5,00zł.
13. Roladki naleśnikowe ze szpinakiem i wędzonym łososiem	1szt./5,00zł.
14. Mini skrzydełka i udka z kurczaka	100gr./6,00zł.
15. Nuggetsy z kurczaka z dipami	100gr. 5,50zł.
16. Schab po warszawsku	1szt./10,00zł.
17. Indyk w maladze	1szt./14,00zł.
18. Tymbaliki z łososia	1szt./11,00zł.
19. Tymbaliki drobiowe	1 szt./9,00zł.
20. Krewetki w temperze z dipem słodko-kwaśnym	100g. /17,00zł.
21. Tartinki (kanapeczki dekoracyjne)	1szt./5,00zł.

SALATKI : (CENA ZA 1KG) – 38zł./kg

1. Sałata cezar z grzankami
2. Sałata nicejska z tuńczykiem
3. Sałata grecka z serem feta i oliwkami
4. Mix sałat z kurczakiem, brzoskwinia i dodatkiem prażonych orzechów
5. Sałata lodowa z grillowanymi warzywami z ziołami prowansalskimi
6. Mix sałata z cieciorą i sosem vinegrette
7. Z łososiem wędzonym na rukoli z suszonymi pomidorami i oliwkami
8. Makaron ryżowy z warzywami ratatuj
9. Sałatka makaronowa po włosku (salami, feta, oliwki)
10. Mix sałat z pomidorkami cherry i świeżymi ziołami
11. Ze świeżym szpinakiem serem pleśniowym, winogromi, prażonymi orzechami z dipemvinegrtte miodowym
12. Włoskie capreze z delikatnym pesto
13. Włoska sałata z serem gorgonzola i marynowana gruszką
14. Brokuły na parze z wędzonym kurczakiem, pomidorkami cherry i dipem czosnkowym
15. Tradycyjna sałatka jarzynowa
16. Sałata rzymska ze świeżym ananasem i grillowana piersią z indyka
17. Sałatka ze szpinakiem i suszonymi pomidorami z dresingiem czosnkowym i prażonymi ziarnami