

MENU

ZUPY TRADYCYJNE : (cena za porcję 300ml.)

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

ZUPA KREM :

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

DANIA GŁÓWNE : (porcja120g.)

WIEPRZOWE :

1. Polędwiczka wieprzowa w sosie kurkowym	22,00zł.
2. Bitki wieprzowe w sosie własnym	18,00zł.
3. Roladka ze schabu z pieczarkami i natka pietruszki w sos pieczeniowym	19,00zł.
4. Duszona karkówka w sosie myśliwskim	19,00zł.
5. Schab w złocistej panierce	17,00zł.
6. Rogou wieprzowe	18,00zł.

WOŁOWE :

1. Zrazy wołowe faszerowane grzybami leśnymi z ogórkiem kiszonym	27,00zł.
2. Rumsztyk wołowy pod delikatną pierzynką z mozarelli	25,00zł.
3. Beef strogonoff	29,00zł.

DRÓB :

- | | |
|--|----------|
| 1. Delikatna grillowana pierś z kurczaka aromatyzowana czosnkiem na sosie szpinakowo-śmietanowym | 18,00zł. |
| 2. Pierś z kurczaka faszerowana porem zapiekana z czarnym sezamem | 20,00zł. |
| 3. Udziec z kurczaka zagrodowego w sosie BBQ po tajsku z pikantnym imbirem | 20,00zł. |
| 4. Pierś z kurczaka w sosie włoskim z oliwkami | 19,00zł. |
| 5. Panierowany antrykot z kurczaka | 18,00zł. |
| 6. Meksykańska tortilla z kurczakiem i warzywami zapiekana z żółtym serem | 20,00zł. |
| 7. Filet z indyka w sosie pomarańczowym | 20,00zł. |
| 8. Szaszłyki drobiowe z warzywami | 18,00zł. |
| 9. Marynowana w ziołach pierś z indyka z gorgonzolą w śmietanowym sosie | 20,00zł. |
| 10. Indyk w sosie curry | 20,00zł. |
| 11. Pieczone udko z kaczki z Żórawiną | 24,00zł. |

RYBY :

- | | |
|---|----------|
| 1. Pieczony łosoś marynowany w pieprzu cytrynowym w sosie kaparowym | 27,00zł. |
| 2. Dorsz duszony na porach w sosie śmietanowym | 25,00zł. |
| 3. Filet z lina na szpinaku duszony w białym winie | 26,00zł. |
| 4. Sandacz owinięty cukinią w sosie cytrynowo - koperkowym | 29,00zł. |
| 5. Roladki z soli w kremowym sosie ze świeżym koperkiem | 23,00zł. |
| 6. Filet z mintaja panierowany | 22,00zł. |

DANIA WEGETARIAŃSKIE :

- | | |
|--|----------|
| 1. Lasagna szpinakowa | 14,00zł. |
| 2. Ratatouille warzywne | 15,00zł. |
| 3. Grillowane roladki z bakłażana zapiekane z serem feta | 17,00zł. |
| 4. Kotleciki sojowe | 14,00zł. |
| 5. Kluseczki leniwe z bułeczką lub śmietaną | 16,00zł. |
| 6. Gołąbki wegetariańskie z kaszą | 15,00zł. |

DODATKI SKROBIOWE : (porcja 200gr.)

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

DODATKI WARZYWANE : (porcja 150gr.)

- | | |
|---------------------------|---------|
| 1. Bukiet warzyw na parze | 3,50zł. |
| 2. Warzywa pod beszamelem | 4,00zł. |
| 3. Warzywa grillowane | 4,50zł. |
| 4. Warzywa ratatuj | 4,50zł. |

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

SURÓWKI: (150gr. Porcja)

1. Z kapusty kiszonej	4,00zł.
2. Z czerwonej kapusty z jogurtem	4,00zł.
3. Z białej kapusty z koperkiem	4,00zł.
4. Azjatycka z imbirem i sosem chili	4,00zł.
5. Z młodej marchwi i z jogurtem	4,00zł.
6. Z pora	4,00zł.
7. Z buraka i cebulki	4,00zł.
8. Z selera z rodzynkami	4,00zł.
9. Colesław	4,00zł.
10. Wiosenna z kapusty pekińskiej i marchwii	4,00zł.

PRZYSATWKI ZIMNE :

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

SAŁATKI : (CENA ZA 1KG) – 26zł./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