

Menu 2026

ZUPA

DOMOWY ROSÓŁ Z MAKARONEM

DANIE GŁÓWNE

KOTLET SCHABOWY W ZŁOCISTEJ PANIERCE,
DELIKATNA ROLADA ŚLĄSKA, KOTLET DE VOLAILLE
Z MASŁEM I PIETRUSZKĄ

Ziemniaczki pieczone z cebulką i ziołami, ziemniaczki gotowane
Surówki - marchewka, biała kapusta, seler z ananasem,
czerwona kapusta

DESER

LODY Z MALINAMI NA GORĄCO

ZIMNA PŁYTA

Deska wędlin tradycyjnych i europejskich, Deska serów
tradycyjnych i europejskich z winogronami i żurawiną, oscypki,
sałatka jarzynowa, pasztet szefa kuchni serwowany ze śliwką
śliwki kalifornijskie z soczystym boczkiem, sałatka grecka,
mozzarella z pomidorami, pieczywo, masło

KOLACJA

RUBINOWY BARSZCZ Z KROKIETEM

NAPOJE

WODA, SOKI, KAWA, HERBATA

Cena menu za osobę - 240 zł

Cena menu bez kolacji
oraz zimnej płyty - 170 zł