



Menu I

80 PLN / os.

Przystawka

Kurczak Balsamico w akompaniamencie sałat zielonych

Zupa

Staropolski rosół z makaronem

Danie główne

Naturalny schab pieczony z sosem jabłkowo-cydrowym z aromatem tymianku, ziemniaki z koperkiem, kompozycja surówek

Deser

Panna Cotta waniliowa z sosem malinowym

Napoje

Kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe (0.5l / os.)

Menu II

90 PLN / os.

Przystawka

Sałatka caprese z bazyliowym pesto i syropem balsamicznym

Zupa

Krem z pomidorów i wędzonej papryki z prażonymi migdałami

Danie główne

Polędwiczki wieprzowe w sosie borowikowo - rozmarynowym, ziemniaki opiekane, kompozycja surówek

Deser

Sernik z coulis z owoców leśnych i bitą śmietaną

Napoje

Kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe (0.5l / os.)

Menu III

100 PLN / os.

Przystawka

Roladka z wędzonego lososia z listkami młodego szpinaku

Zupa

Krem z zielonego groszku z groszkiem ptysiowym

Danie główne

Filet z dorsza atlantyckiego z pikantnym sosem pomidorowym podany z atramentowym tagliolini oraz brokułami

Deser

Krem Caramel z bitą śmietaną

Napoje

Kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe (0.5l / os.)

Menu IV

130 PLN / os.

Przystawka

Panierowany kotlecik rybny na cytrynowym Aioli oraz bazyliowym pesto

Zupa

Krem z kukurydzy z kawałkami kurczaka i zieloną cebulką

Danie główne

Pieczona półtuszką z perliczki z sosem żurawinowym, pęczak z suszonymi śliwkami, sałatka z buraczków

Deser

Pianka jogurtowa z wiśniami z zalewy spirytusowej

Napoje

Kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe (0.5l / os.)



Dania gorące

(cena od osoby)

Strogonoff wołowy 20 PLN

Wołowina po burgundzku 20 PLN

Karczek pieczony w sosie własnym, kluski śląskie, sałatka z czerwonej kapusty 17 PLN

Barszcz czerwony z krokietem neapolitańskim 12 PLN

Żurek staropolski z białą kielbasą i jajkiem 12 PLN

Filet z kurczaka ze szpinakiem w sosie śmietanowo - ziołowym 18 PLN

Dorsz pieczony w sosie warzywnym 18 PLN

Menu dla dzieci

49 PLN / os.

Zupa

Bulion drobiowy z makaronem

Danie główne

Nuggetsy z kurczaka, surówka z marchewki na słodko, frytki

Deser

Lody z bitą śmietaną i owocami

Zimna płyta I 30 PLN / os.

Pólmisek wędlin

Paszтет z żurawiną

Pólmisek serów żółtych, wędzonych i pleśniowych

Sałatki (dwie do wyboru)

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Sałatka ziemniaczana z prażonym boczkiem wędzonym

Sałatka z porów i kukurydzy

Sałatka grecka z serem feta i oliwkami

Sałatka z kurczakiem w sosie andaluzyjskim

Pieczyno i masło

Zimna płyta II 35 PLN / os.

(dostępna powyżej 20 osób)

Pólmisek wędlin i mięs pieczonych

Paszтет z żurawiną

Pólmisek serów żółtych, wędzonych i pleśniowych

Galaretki drobiowe

Śledzie w trzech smakach

Sałatki (dwie do wyboru)

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Sałatka z porów i kukurydzy

Sałatka grecka z serem feta i oliwkami

Sałatka z kurczakiem i anansem

Sałatka brokułowa z boczkiem i gorgonzolą

Marynaty

Pieczarki, ogórki, papryka

Sosy

chrzanowy, tatarski

Pieczyno i masło



Ciasta i owoce 18 PLN / os

Owoce 10 PLN / os

Ciasta 10 PLN / os (120 g)

1. Sernik z brzoskwinia
2. Szarlotka
3. Szarlotka z bitą śmietaną
4. Czekoladowo – buraczane
5. Czekoladowe z wiśnią
6. Czekoladowe z żurawiną
7. Czeski
8. Fale Dunaju
9. Owocowe z galaretką
10. Jogurtowe z owocami
11. Ucierane z owocami i kruszonką
12. Murzynek
13. Marchewkowe
14. Sernik krakowski puder / czekolada

Tort 80 PLN / 1 kg

1. Biała czekolada z musem malinowym (frambolada)
2. Bananowo - czekoladowy
3. Czarny las
4. Czekoladowy (gorzka i biała czekolada)
5. Ciemna (lub biała) czekolada z żurawiną
6. Gorzka czekolada z musem malinowym
7. Gruszka z maliną
8. Jogurtowe z galaretką truskawkową
9. Kawa z koniakiem
10. Marakuja z białą czekoladą
11. Mus truskawkowo - waniliowy
12. Raffaello
13. Tiramisu

Powitalny kieliszek wina musującego 18 PLN / os

Open bar I 55 PLN / os

Napoje gazowane (Coca-cola, fanta, sprite, kinley)
Wino stołowe białe i czerwone
Wódka czysta

Open bar II 65 PLN / os

Napoje gazowane (Coca-cola, fanta, sprite, kinley)
Wino stołowe białe i czerwone
Wódka czysta
Gin
Martini

Cennik alkoholi (na butelki)

Piwo Żywiec (kega 20 l.) 300 PLN
Wino stołowe białe i czerwone 40 PLN / but.
Wódka Finlandia 0,5 l. 55 PLN / but.
Wódka Wyborowa 0,5 l. 35 PLN / but.
Wódka Smirnoff czerwony 0,5 l. 40 PLN / but.
Wódka Stock 0,5 l. 35 PLN / but.
Jack Daniel's 0,7 l. 110 PLN / but.

Oferta obejmuje

Wynajem miejsca w restauracji
Nakrycie stołów (białe obrusy, serwety)
Bezpłatny, monitorowany parking
Możliwość rezerwacji noclegów w promocyjnych cenach