



ZIMNE PRZEKĄSKI

Półmisek mięs pieczonych (typu: schab, kark, boczec, paszтет)
Półmisek wędlin swojskich (typu: szynka, baleron, polędwica, kiełbasa , do tego smalec)
Terrina rybna lub warzywna
Tatar z solonego śledzia z cebulą w oliwie
Naleśniki szpinakowe z twarogiem i wędzonym łososiem
Racuchy warzywne z wędzonym łososiem i kwaśną śmietaną
Roladki z bakłażana i cukinii nadziewane serkiem ziołowym podane na świeżej rukoli
Łosoś marynowany w soli morskiej i koprze
Roladki z wiejskiej wędzonej szynki nadziewane musem chrzanowym
Polędwiczki wieprzowe z sosem z białej czekolady i sera gorgonzola
Pieczona papryka z filecikami anchovies i tartym parmezanem
Roladki z szpinakowego omleta z wędzonym łososiem i śmietankowym serkiem
Tortilla z kurczakiem i warzywami ze świeżym imbirem i kolendrą
Tortilla z wędzonym łososiem i marynowanym imbirem
Carpaccio z pieczonych buraków z serem kozim z prażonymi orzechami nerkowca i kremem balsamico
Tymbaliki drobiowe z groszkiem, marchewką i jajkiem przepiórczym
Tymbaliki wieprzowe
Schab po warszawsku
Ceviche z krewetek marynowane w świeżym imbirze
Faszerowane polędwiczki wieprzowe z warzywami
Cielęcina w sosie Vitello
Płatki duszonej wołowiny z pikantnym sosem warzywno- rozmarynowym
Sandacz zawijany w liściach winogron z suszonymi pomidorami i blanszowanym szpinakiem
Pierś z kurczaka ze świeżym szpinakiem i suszonymi pomidorami
Tatar z łososa na awokado z sosem szwedzkim
Śledź : w oleju LUB po litewsku (na słodko)
LUB w śmietanie (z jabłkiem i cebulą) LUB w musie jabłkowo-chrzanowym
Łosoś : wędzony LUB kulki serowe z łososiem
Jaja faszerowane na różne sposoby

ZUPY

Wykwintny rosół pałacowy z ręcznie robionym makaronem
Tradycyjna zupa pomidorowa lub Krem pomidorowy
Krem dyniowy z prażonymi pestkami dyni (pozycja sezonowa)
Krem marchewkowy
Krem z cukinii ze świeżym imbirem i prażonymi migdałami
Ziołowy bulion z kołdunami
Oliwkowa zupa śródziemnomorska
Wiosenna ze świeżymi warzywami i świeżą bazylią
Żurek staropolski z kiełbasą i jajkiem
Grzybowa z łazankami
Zupa z grzybów polskich na zakwasie chlebowym z grzankami z ciemnego pieczywa
Szlachecka zupa cebulowa z grzankami
Krem serowy z chrupiącymi grzankami
Krem serowo-porowy z groszkiem ptysiowym
Aksamitny krem z zielonego groszku
Krem z soczewicy ze świeżym imbirem



Barszcz czerwony z pasztecikiem mięsnym w cieście francuskim lub z krokiem
Kociołek rycerski
Tradycyjny chłodnik
Zupa gulaszowa

SALATKI

Rukola, kozi ser, pomarańcze z sosem owocowym
Sałata z grillowanym kurczakiem, warzywnym chrustem z miodowym winegret
Kasza Kus-kus z grillowanymi warzywami z sosem pomidorowo-ziołowym
Ryżowa z kukurydzą, papryką, fasolą i selerem
Ryżowa z wędzonym kurczakiem, ananasek kukurydzą i czerwoną
fasolą z sosem majonezowo-jogurtowym
Sałatka ze świeżego szpinaku, chrupiącym bekonem, jajkiem i pomidorkami cherry z sosem
jogurtowo-czosnkowym
Sałatka z wędzonym pstrągiem i granatem z winegretem pomarańczowym
Sałatka z serem feta i świeżymi warzywami
Mix sałat z kurczakiem grillowanym ananasek z serem brie z sosem mango
Sałata z serem pleśniowym z prażonymi orzechami nerkowca i truskawkami z kremem balsamico
Mix sałat z pestkami dyni i słonecznika z filetowanymi owocami z winegret malinowym
Rukola z mini mozzarellą z pomidorkami cherry z winegret z suszonych pomidorów
Dziki ryż, feta, pomidorki cherry oliwa i sok z cytryny
Makaron z kurczakiem
Makaron z warzywami (papryka, ogórek, czerwona cebula, fasola kolorowa, sos)
Tradycyjna sałatka jarzynowa

DANIA GŁÓWNE

Kaczka z sosem jarzębinowym (lub z jabłkiem i żurawiną)
Kapłony (luzowane udko kurczaka faszerowane suszonymi pomidorami i warzywami)
Roladki z kurczaka ze świeżymi warzywami z sosem ze świeżej papryki
Pierś kurczaka w sosie śmietanowo-bazyliowym
Piersi kurczaka faszerowane szpinakiem i riccotą z sosem śmietanowym
Pierś kurczaka panierowana w kukurydzianych płatkach / tradycyjnej panierce
Płatki polędwiczki wieprzowej z sosem z zielonego pieprzu lub sosem grzybowym
Rogou z dzika // dodatkowo płatne
Roladki z dzika z bekonem i musztardą francuską z sosem rozmarynowym // dodatkowo płatne
Sakiewki ze schabu z pieczarkami i wędzonym serem z sosem tymiankowym
Eskalopki z polędwiczek wieprzowych z sosem śródziemnomorskim
Żeberka wieprzowe zapiekane w sosie śliwkowym
Karkówka pieczona z sosem myśliwskim
Kotlet schabowy tradycyjny z kością
Kotlet schabowy „po rycersku”
Domowe pierogi (różne smaki)
Sandacz z sosem ze świeżych grzybów
Roladki z soli ze świeżym szpinakiem w sosie limonkowym
Sola z sosem kaparowo-ziołowym
Tilapia w trawie cytrynowej i liściach limonki



Okoń nilowy w sosie rakowym

Łosoś zapiekany w glazurze z musztardy francuskiej z miodem i świeżym koprem // dodatkowo płatne

Łosoś pieczony z sosem pomarańczowo-cytrynowym // dodatkowo płatne

Polędwica z dorsza panierowana w kaszy gryczanej z sosem grzybowym lub w sosie cytrynowym

Ragout z cielęciny z grzybami

Cielęcina duszona z prażonymi pomidorami

Eskalopki cielęce w borowikach w śmietanie

Kotleciki cielęce z sosem śródziemnomorskim

Naleśniki z serem, szynką, warzywami

Lasagne ze szpinakiem i ricottą

Lasagne z grillowanymi warzywami

Lasagne z sosem bolones

DODATKI DO DAŃ GŁÓWNYCH

Ziemniaki opiekane,

Ziemniaki gotowane

Kopytka

Ryż

Szpecele (zwykle lub szpinakowe)

Kapusta zasmażana / czerwona z rodzynkami

Buraczki

Mix sałat

Bukiet warzyw gotowanych

Brokuły z płatkami prażonych migdałów z sosem maślanym

Kasza po staropolsku

I wiele innych

DANIA WEGETARIAŃSKIE I WEGAŃSKIE

Kotlet szpinakowy z sosem pomidorowym

Placki ziemniaczane z sosem pieczarkowym

Racuchy z jabłkiem

Placuszki z cukinii

Makaron z grillowanymi warzywami i pesto

Risotto z grzybami

Racuchy warzywne ze śmietaną i wędzonym łososiem

Lasagne warzywna (min. 4 porcje)

Pasta verde z sosem grzybowym

Spaghetti ze świeżym czosnkiem i szpinakiem

CIASTA DO WYBORU

szarlotka / sernik tradycyjny / sernik z budyniem czekoladowym / sernik z czekoladową kruszonką /
makowcowe / miodowiec / pleśniak / cytrynowiec/ placek z owocami / toffi / beza z sosem owocowym

**Na specjalne życzenie naszych Klientów jesteśmy też w stanie przygotować też inne dania,
nie wymienione w powyższym menu.**