

LUNCH SERWOWANY

MENU 1

59 PLN/OS

ZUPA

ROSÓŁ Z MAKARONEM I WARZYWAMI OKOPOWYMI

DANIE GŁÓWNE

SZNYCEL WIEPRZOWY Z JAJKIEM, ZASMAŻANĄ KAPUSTĄ ORAZ
ZIEMNIAKAMI Z KOPERKIEM OKRASZONYMI SKWARKAMI

DESER

DOMOWA SZARLOTKA Z BITĄ ŚMIETANĄ I SOSEM WANILIOWYM,
PODANA NA MUSIE MALINOWYM

MENU 2

64 PLN/OS

ZUPA

KREM POMIDOROWY Z GRZANKĄ ORAZ OLIWĄ BAZYLIOWĄ

DANIE GŁÓWNE

PIERŚ Z KURCZAKA FASZEROWANA MUSEM SZPINAKOWYM
PODANA Z PUREE ZIEMNIACZANYM Z REMULADĄ SELEROWĄ
ORAZ SOSEM PIECZENIOWYM

DESER

TARTA CYTRYNOWA PODAWANA Z WŁOSKĄ BEZĄ ORAZ MUSEM
MALINOWYM

MENU 3

69 PLN/OS

ZUPA

KREM PIECZARKOWY Z GRZANKĄ ORAZ OLIWĄ TRUFLOWĄ

DANIE GŁÓWNE

CONFITOWANE UDKO Z KACZKI W MIODZIE PODANE Z
PIECZONYM ZIEMNIAKIEM ORAZ WARZYWAMI W ORIENTALNYM
SOSIE

DESER

DOMOWE CIASTO CZEKOLADOWE PODAWANE Z CRÈME
FRAÎCHE ORAZ SOSEM O SMAKU SŁONEGO KARAMELU

NAPOJE DO LUNCHU 16 PLN/OS

KAWA, HERBATA, SOKI, WODA

PODANE MENU OBOWIĄZUJE DLA GRUP MIN. 10 OSÓB
PODANE CENY SĄ CENAMI NETTO