

MENU NA WYNOS

	ZBOŻA ¹ ZAWIERAJĄCE GLUTEN	SKORUPIAKI	JAJA	RYBY	ORZESZKI ZIEMNE	SOJA	MLEKO ŁĄCZNIE Z LAKTOZĄ	ORZECHY ²	SELER	GORCZYCA	NASIONA SEZAMU	DWUTLENK SIARKI I SIARCZYNY	ŁUBIN	MIĘCZAKI
ZUPY														
Staropolski żurek z białą kiełbasą, ziemniakami i grzybami	+						+							
Delikatny rosół z koldunami i świeżą pietruszką	+		+						+					
Delikatny rosół z makaronem i świeżą pietruszką	+		+						+					
Krem z pomidorów ze śmietaną							+		+					
DANIA GŁÓWNE														
Gołąbki z ryżem i mięsem mielonym 450 g z sosem pomidorowym									+					
Sałaty z białą mozzarellą, pomidorem, świeżym ogórkiem, oliwkami oraz czerwoną cebulą, z sosem vinegrette										o				
Sałatka Grecka: mix sałat, ser feta, pomidor, oliwki, zielony ogórek, czerwona cebula i sosem vinegrette (bez grzanek)										o				
Pierogi z farszem mięsnym ze skwarkami	+		o						+					o
Pierogi RUSKIE z farszem serowo-ziemniaczanym ze skwarkami	+		o				+							o
Pierogi z kapustą i grzybami ze skwarkami														
Panierowany filec z kurczaka z gotowanymi ziemniakami i surówką dnia	+		o				o							o
Kotlet mielony podany z gotowanymi ziemniakami z koperkiem oraz z buraczkami na ciepło	+		+				+		o	o				o
Tagliatelle z kurczakiem, szpinakiem i czosnkiem w sosie śmietanowym z nutą sosu pomidorowego	+		+				+		o					o
Tagliatelle z łososiem, szpinakiem i czosnkiem w śmietanowym sosie	+		+	+			+							o
Grillowana pierś z kurczaka w sosie musztardowym z czarnuszką, podana z gotowanymi ziemniakami z koperkiem oraz z gotowanymi warzywami							+							
Medaliony z polędwiczek wieprzowych duszone w sosie grzybowym, podane z ziemniaczanymi kluseczkami oraz bukietem warzyw gotowanych	+		+				+							
Tradycyjny polski kotlet schabowy z wieprzowiny z kością podany z gotowanymi ziemniakami z koperkiem i zasmażaną kapustą	+		+				o							
Pieczone żeberka wieprzowe, serwowane z zasmażaną kapustą oraz ziemniakami z wody z koperkiem	+		o						+	o				
Pieczona kaczka (ćwiartka) z jabłkiem, czosnkiem i majerankiem, podana z gotowanymi ziemniakami z koperkiem oraz z modrą kapustą														
Zrazy wołowe faszerowane wędzonym boczkiem i kiszonym ogórkiem, duszone w mięsnym sosie, podane z ziemniaczanymi kluseczkami i buraczkami na ciepło	+		+											
Pieczona golonka wieprzowa podana z zasmażaną białą kapustą, gotowanymi ziemniakami z koperkiem, oraz musztardą i chrzanem	+								+	o				
Pstrąg smażyony w łałości z koperkiem, podany z masłem czosnkowym, ziemniakami gotowanymi z koperkiem oraz z gotowanymi warzywami				+			+							
Smażony sandacz z sosem musztardowym, ziemniakami z wody z koperkiem i gotowanymi warzywami				+			+			o				
Łosoś smażyony, podany na szpinaku z sosem cytrynowym z chilli i czosnkiem oraz z ziemniakami z wody z koperkiem	+		+				+							
Gicic cielęca w sosie chrzanowym z ziemniakami gotowanymi z koperkiem oraz buraczkami na ciepło	+						+		+					
Królik (ćwiartka) duszony w sosie śmietanowym, podany z bukietem warzyw gotowanych oraz z ziemniaczanymi kluseczkami	+		+				+							
DODATKI														
Ziemniaki gotowane z masłem i koperkiem	+						+							
Frytki							+							
Kluski śląskie	+		+				+							
Kapusta biała lub czerwona zasmażana	+													
Bukiet warzyw gotowanych														
Śmietana							+							

LEGENDA:

¹ Zboża zawierające gluten, tj: pszenica (w tym orkisz i pszenica khorasan), żyto, jęczmień, owies lub ich odmiany hybrydowe

² Orzechy, tj: migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzeszki pekan, orzechy brazylijskie, pistacje/orzechy pistajowe, orzechy makadamia lub orzechy Queensland

+ => produkt zawiera wskazany alergen

o => produkt może zawierać wskazany alergen (obecności alergenu nie można wykluczyć)