



OFERTA WYROBÓW GARMAŻERYJNYCH

SAŁATKI

1	100g	Sałatka lodowa z oliwkami, pomidorami po grecku	9,50
.			
2	100g	Sałatka z pomidorów, ogórka św. z fetą "Zorba"	9,50
.			
3	100g	Sałatka z piersi kurczaka z makaronem "Madras"	9,50
.			
4	1.szt	Sałatka owocowa z likierem w arbuzie	120,00
.			
5	po	Zestaw sałatek owocowych w melonie, ananasie, pomarań.	80,00
.	1.szt		

SURÓWKI

1	100g	Sałatka z kapusty czerwonej z jabłkami i rodzynkami	4,00
.			
2	100g	Sałatka ziemniaczana po bawarsku	4,00
.			
1	100g	Sałatka z ogórków św. i papryki	4,00
.			
3	100g	Sałatka indyjska wegetariańska	4,00
.			
4	100g	Sałatka meksykańska	4,00
.			
5	100g	Sałatka jarzynowa	4,00
.			

ZUPY

1	200/50	Barszcz czerwony wigilijny	4,00
.			
2	200	Zupa cebulowa francuska	5,00
.			
3	200	Krem świąteczny z borowików	6,00
.			
4	200	Krem ze szparagów	6,00
.			

RYBY

		Tatar z łososia z kaparami, cebulką,ogorkiem kiszonym	14,00
1		Sandacz faszerowany szyjkami rakowymi w galarecie	9
2		Dorsz faszerowany na sposób francuski w galarecie	9,00
3	12 porcji	Plater "tęczowy" z łososiem i sandaczem gotowany w ziołach w galarecie	110,00
4	75g	Filet z łososia gotowany w winie w galarecie	9,00
5	12 porcji	Carpaccio z łososia norweskiego z sałatą "Torino"	130,00
6	12 porcji	Carpaccio z łososia i sandacza z kaparami i kawiozem	150,00
5	12 porcji	Filet z pstrąga w galarecie	7,00
6		Węgorz wędzony a'la "Caryca Katarzyna"	15,00
7	100/100	Filet z matiasa a'la Salsa	6,00
8	100/100	Filet z matiasa a'la Bałtyk	6,00
		GORĄCE PRZEKĄSKI	
1	200/100	Strogonoff z polędwicy woł. kluseczkami	15,00
2	200/100	Bogracz węgierski z kluseczkami	12,00
3		Połędwiczki cielęce w sosie kurkowym	15
4			10,00
5	250	Cielęcina z koprem włoskim i pieczarkami	15,00
6	250	Bigos myśliwski na winie	8,00
7	250	Karkówka na ostro po azjatycku	8,5
8	250	Pierś drobiowa z pieczarkami łagodna	8,5
9	250	Risotto z kurczaka z warzywami "Parma"	11,50
		DANIA MIĘSNE	
1	1 porcja	Kurczak faszerowany tradycyjnie w galarecie	7,00
2	1 porcja	Kaczka pieczona faszerowana mięsem i orzechami w galar.	9,00
3	1 porcja	Kaczka pieczona faszerowana tradycyjnie galarecie	8,00
4	1 porcja	Pieczeń z udźca sarny w pieczonych gruszkach i żurawinie	15,00

5	75 g	Pierś indyka pieczona w wiśniach i ananasie	7,00
6	75 g	Pierś z kurczaka marynowane i pieczone na sposób Kuropatwy w brzoskwiniach	9,00
7	75 g	Udka z kurczaka faszerowane na ostro w galarecie	7,5
8	75 g	Schab pieczony a'la dzik	7,50
9	75 g	Schab nadziewany śliwka w maladze	7,50
10	75 g	Schab marynowany i pieczony w winie	7,50
11	75 g	Polędwica wołowa marynowana po tyrolsku	13,50
12	75 g	Cielęcina pieczona po myśliwsku z musem grzybowym	12,50

DODATKI

1	75 g	Pieczyno koktajlowe z serem i ziołami	2,00
2	50 g	Paszteciki z mięsem z ciasta francuskiego	3,00
3	50 g	Paszteciki z pieczarkami z ciasta francuskiego	3,00
4	75 g	Paszteciki z mięsem z ciasta drożdżowego	3,00
5	75 g	Paszteciki z kapustą i grzybami z ciasta drożdżowego	3,00
6	100 g	Ryż z pieczarkami	3,00
7	100 g	Ryż z papryką i pomidorami na ostro	3,00
8	100 g	Ryż z curry	3,00
9	100 g	Ryż z warzywami	3,00
10	25 g	Masło ziołowo-czosnkowe	1,00
11	50 g	Sosy: czosnkowy, czosnkowo-ziołowy, pomidorowy-tysiąca wysp, szafranowy, kaparowy, tatarski, tzatzyki, grecki z oliwkami, vinaigrette.	2,00

PÓLFABRYKATY

1	130 g	Kotlet de volaille z masłem	8,00
2	130 g	Kotlet de volaille z serem	8,00
3	130 g	Kotlet de volaille z pieczarkami	8,00
4	150 g	Kotlet belwederski ze schabu	10,50