

# MENU – 175<sup>zł</sup> OKOLICZNOŚCIOWE

## PRZYSTAWKA

(jedna do wyboru)

- Łosoś gravalax na grzance z rukolą i oliwą szczypiorkową
- Rilletes z kaczki z żelem pomarańczowym i porzeczkowym oraz z rukolą

## ZUPA

(jedna do wyboru)

- Rosół domowy z makaronem, marchewką i siekaną pietruszką
- Zupa krem do uzgodnienia

## DANIE GŁÓWNE

(1,5 kawałka mięsa na osobę, 2 rodzaje mięsa do wyboru)

- Karczek z macerowaną cebulą — 100%
- Roladka drobiowa faszerowana — 100%
- Rolada wołowa — 50%
- Udko z kaczki — 50%

### Do wyboru 2 dodatki skrobiowe

- Ziemniaki pieczone z ziołami
- Kluski śląskie
- Ryż ziołowy
- Ziemniaki gotowane

### Do wyboru 2 dodatki warzywne

- kapusta modra
- kapusta zasmażana
- surówka z marchwi
- buraczki słodko - kwaśne
- mix sałat w sosie vinaigrette

## DESER

(jeden do wyboru)

- Tort Szefa Kuchni
- Ciasto (2 kawałki na osobę)

## ZIMNE PRZEKĄSKI

- Półmisek wędlin oraz mięs pieczystych
- Paszтет tradycyjny pieczony podany z galaretką porzeczkową
- Deska serów żółtych i pleśniowych z bakaliami
- Śledź korzenny i śledź w burakach
- Galantyna drobiowa z pistacjami na galaretkę pomarańczowej
- Dorsz w salsie pomidorowej
- Tradycyjna śląska sałatka ziemniaczana z boczkiem
- Sałatka makaronowa z wędzonym kurczakiem, kukurydzą i pieczarkami
- Pieczywo i masło

## GORĄCA KOLACJA

---

(jedna do wyboru)

- Zupa chilli con carne
- Zupa gulaszowa
- Żur śląski na maślanie z białą kiełbasą
- Barszcz czerwony z pasztecikiem
- Bogracz

## NAPOJE

---

- Napoje zimne: woda mineralna niegazowana i soki w dzbankach bez ograniczeń — 10 zł/os.
- Napoje gorące: kawa i herbata bez ograniczeń w termosach — 10 zł/os.
- lub płatne według zużycia:
  - dzbanek wody — 8 zł/l
  - dzbanek soku — 15 zł/l
  - termos kawy — 20 zł/l
  - herbata Dilmah — 4 zł/szt.
- Napoje gazowane płatne według zużycia:
  - butelka 0,25 l — 5 zł/szt.
  - dzbanek — 15 zł/l