



# WIELKA SOBOTA

## 170 złotych od osoby

### ZUPA:

- ⌘ **ROSÓŁ** z kaczki podany z domowym makaronem
- ⌘ Domowy **BARSZCZ BIAŁY** na zakwasie z jajkiem i kielbasą

### CIEPŁE DANIE:

- ⌘ **ŁOSOŚ** Grillowany z pomarańczą, żurawiną i rozmarynem
- ⌘ Mieszek **CIELEŃCY** faszerowany gruszką, śliwką i orzechami pekane.  
Podany na konfiturze z czerwonej cebuli.
- ⌘ **DE VOLAILLE** z maselkiem i pietruszką
- ⌘ **Dla najmłodszych** Chrupiące **fileciki z dorsza**

### Dodatki ciepłe

- ⌘ Kopytka okraszone boczkiem i cebulką
- ⌘ Ziemniaczki puree z parmezanem i kozim serem
  - ⌘ Ziemniaki gotowane
  - ⌘ Sos cytrynowy
- ⌘ Sos z wędzonych śliwek i pomarańczy
  - ⌘ Palony Kalafior

### Dodatki zimne

- ⌘ Sałatka wiosenna
- ⌘ Serek czosnkowy
- ⌘ Marchew w brzoskwiniami
  - ⌘ Seler z bakaliami
  - ⌘ Buraczki z jabłkiem
  - ⌘ Kefir

### DESER:

- ⌘ Owoce
- ⌘ Panna Cotta z musem malinowym
- ⌘ Sernik z ajerkoniakiem, pomarańczą i lukrem
  - ⌘ Mazurek
- ⌘ Domowa babka na maślanec

### NAPOJE ZIMNE i CIEPŁE:

- ⌘ Kompot Truskawkowy
- ⌘ Soki Jabłkowy, pomarańczowy
  - ⌘ Woda mineralna
  - ⌘ Kawa z ekspresu
  - ⌘ Herbata



# WIELKA NIEDZIELA BIESIADA ŻE HEJJJ! Z kapelą regionalną 190 złotych od osoby

## • ZUPA:

- ☞ Zupa z **GRZYBÓW LEŚNYCH** podana z łazankami
- ☞ Krem z **PIECZONEGO ZIEMNIAKA** z wędzonym boczkem
- ☞ **Dla najmłodszych** Domowa pomidorowa

## CIEPŁE DANIE:

☞ **Serwowane przez szefa kuchni:** Noga wieprzowa w całości i Pstrąg z potoka

☞ **Żeberka** w autorskiej marynacie z mioduli Szczyrkowskiej

☞ **Dla najmłodszych i Wegetarian:** Pierogi domowe

☞ **Dla najmłodszych:** Fileciki drobiowe

☞ **Duszonki** po naszymu z ogniska

☞ **Kaszanka** z cebulką, kielbasy z ogniska

☞ **Bigos** po Myśliwsku ze śliwką wędzoną

### Dodatki ciepłe

- ☞ Buraczki karmelizowane
- ☞ Kasza Gryczana przepalana burgundem
- ☞ Ziemniaczki opiekane po zbójniku
- ☞ Puree z ziemniaka na śmietanie swojskiej

### Dodatki zimne

- ☞ Zestaw surówek
- ☞ Pajdy chleba ze smalcem
- ☞ Ogórki kwaszone
- ☞ Sos czosnkowy
- ☞ Tzatziki
- ☞ Chrzan. Musztarda

## DESER:

- ☞ Owoce
- ☞ Jabłko pieczone z rusztu z sosem waniliowym
- ☞ Domowe ciasta

## NAPOJE ZIMNE i CIEPŁE:

- ☞ Kompot Truskawkowy
- ☞ Soki Jabłkowy, pomarańczowy
- ☞ Woda mineralna
- ☞ Kawa z ekspresu, Herbata

# ŚNIADANIE WIELKANOCNE I ŁANY PONIEDZIAŁEK

## CIEPŁE DANIA:

Kulebiaki drożdżowe z pieczarkami i oscypkiem

Jajecznica na masełku

Swojska biała kiełbasa

Żurek domowy na serwatce

## ZIMNA PŁYTA:

**Deska wędlin z naszej wędzarni: - produkty od podstaw przygotowywane u Nas**

☞ Schab z bobkowym listkiem

☞ Karczek w papryce suszonej

☞ Szynka w ziołach

☞ Galantyna drobiowa

☞ Necówka

☞ Foie Gras z gęsi

Kiełbasa Lisiecka

Kiełbasy i kabanosy podsuszane regionalne

Boczek wędzony na dymie śliwkowym

Deska salcesonów regionalnych od gospodarza

Aromatyczna rolada szpinakowa z wędzonym łososiem i musem śmietankowo-  
chrzanowym

Tymbale z Sandacza

Jaja faszerowane na wiele sposobów:

☞ Z łososiem

☞ Z musem chrzanowym

☞ Z pomidorami suszonymi

☞ Z szpinakiem i bryndzom

Wytworny pasztet z dzika pieczony ze śliwką

Wielkanocna pasta z jajek, jabłek, chrzanu i cytryny

Roladki łososiowe

Delikatna pasta z makreli

Sery europejskie miękkie i twarde pleśniowe z winogronami:

☞ Różne sery żółte

☞ Wytworny Lazurowy błękitny

☞ Oryginalny Camembert

Pomidor z cebulką

Włoskie caprese

Ogórek zielony

Twarożek na wiele sposobów

Makrela wędzona

Pasta jajeczna klasyczna

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Śledziki Wielkanocne w autorskiej zalewie szefa kuchni

Śledziki w śmietanie

Jajka gotowane z majonezem i sosem tatarskim

Pieczyno, Masło, Ketchup, musztarda

Dżemy, Płatki śniadaniowe (mix)

Soki 100%, woda

Kawa ziarnista oraz bufet Herbat

