



LUNCH MENU



MENU LUNCHOWE 40 zł

1. Zupa ogórkowa, karkówka z grilla z frytkami i dipem czosnkowym, bukiet surówek
2. Zupa pomidorowa; schab zapiekany z pieczarkami, podany na puree z selera; bukiet surówek
3. Zupa porowa; pierś z kurczaka, faszerowana ananasem pod zapiekany serem, podana z puree ziemniaczanym i bukietem warzyw
4. Zupa gulaszowa; mintaj saute w sosie lazurowym, podany na pomidorach i dzikim ryżu
5. Zupa krupnik, dorsz smażony saute w asyście soczewicy i boczku z sosem grzybowym
6. Zupa pieczarkowa, pierogi ruskie
7. Rosół; grillowana pierś z kurczaka, zapiekana pod pomidorem i serem mozzarella z akcentem sosu bazyliowego i ziemniakami pieczonymi oraz bukietem surówek
8. Kwaśnica na żeberkach; roladka wieprzowa, faszerowana boczkiem i cebulą, z kluskami śląskimi i buraczkami
9. Żurek, rumsztyk z cebulką i ziemniakami oraz surówka z kiszonej kapusty
10. Zupa neapolitańska; grillowana pierś z kurczaka, faszerowana serem feta i szpinakiem; makaron po prowansalsku, warzywa na parze
11. Barszcz ukraiński, kotlet schabowy i puree chrzanowe oraz kapusta zasmażana
12. Zupa cebulowa z grzankami; żeberka w sosie bbq, podane z ziemniakami pieczonymi i bukietem surówek



LUNCH MENU



OBIADY W FORMIE BUFETU – 70 zł (2 zupy, 2 drugie dania, ciasta, soki)

1. Rosół, krem z białych warzyw z groszkiem ptysiowym, pierś z kurczaka w sosie Dijon, mintaj w sosie serowym, ryż z warzywami, fasolka szparagowa, bukiet surówek
2. Flaki, zupa pomidorowa, pieczeń z karkówki w sosie własnym, karp smażony saute na szpinaku, ziemniaki pieczone, warzywa na parze, bukiet surówek
3. Kwaśnica na żeberkach, barszcz ukraiński, bitki wieprzowe w sosie rozmarynowym, pstrąg w sosie koperkowym, ziemniaki, tagliattele pomodoro, bukiet surówek
4. Zupa pieczarkowa, ogórkowa, kotlet schabowy, łosoś grillowany w sosie estragonowym, ziemniaki pieczone, kapusta zasmażana, bukiet surówek
5. Zupa minestrone, zupa grochowa, kaczka duszona w jabłkach w sosie wiśniowym, spaghetti bolognese, ziemniaki pieczone z rozmarynem, kapusta modra
6. Szczawiowa, żurek, polędwiczki w białym sosie z podgrzybków, tagliatelle frutti de mare, ziemniaki z koperkiem, bukiet surówek
7. Zupa fasolowa, krem z pomidorów, zrazy wołowe z ogórkiem i cebulką, sola w sosie szpinakowym, kluski śląskie, risotto, buraczki zasmażane
8. Zupa neapolitańska, zupa jarzynowa, gulasz wieprzowy, panga w cieście piwnym, kasza gryczana, frytki, buraczki na ciepło, bukiet surówek
9. Krem z brokuł, zupa grzybowa z lanymi kluseczkami, rumsztyk wołowy z cebulką zasmażaną, spaghetti carbonare, buraczki zasmażane, marynaty
10. Konsense z kaczki z makaronem naleśnikowym, zupa cebulowa, schab przeplatany boczkiem, karp smażony, ziemniaki, fasolka szparagowa, bukiet surówek



LUNCH MENU



DANIA VIP

1. Piersi z kurczaka, faszerowane masą pomidorowo-serową z nutą tymianku, otulone szynką szwarczwaldzką z ziemniaczkami z koperkiem i glazurowaną marchewką 40 zł
2. Łosoś ze szpinakiem, zapiekany w cieście francuskim z warzywami (brokuł, kalafior) w sosie śmietanowo-cytrynowym 45 zł
3. Kaczka w majeranku z pieczonymi jabłkami z akcentem sosu żurawinowego podana na placuszkach ziemniaczanych z modrą kapustą 50 zł
4. Steki z polędwicy wołowej z ziołowym masłem na puree i pieczoną papryką 60 zł

