

Lunch menu LISTOPAD 13:00 - 17:30 - 39 zł

Zupa + Danie główne + woda mineralna / kieliszek wina

30.10.-03.11.2023

Poniedziałek

Krem z gruszki i pietruszki

Lasagne z dynią

Wtorek

Zupa fasolowa

Risotto z grzybami

zioła / parmezan

Środa

Restauracja zamknięta

Czwartek

Holenderska zupa musztardowa

Pulpeciki w kremowym sosie z warzywami

/ domowe pieczywo

Piątek

Barszcz

Kulebiak z kapustą i grzybami

06-10.11.2023

Poniedziałek

Pavese z żółtkiem

Roladki z indyka

puree z batata / marchewka z tymiankiem

Wtorek

Krem z brokuła z grzanką

Burger wołowy

pikle / konfitura z czerwonej cebuli / sos tysiąca wysp

Środa

Krupnik jęczmienny

Babka ziemniaczana

pieczarki / sałatka z buraka

Czwartek

Ramen

Zielona sałatka

jajko poche / grzanki

Piątek

Zupa pomidorowa / makaron

Kotleciki z dorsza

puree ziemniaczana / sałatka z kiszonej kapusty

13-17.11.2023

Poniedziałek

Krem z dyni

Miska Buddy z awokado
cieciorka / pieczone warzywa

Wtorek

Barszcz chrzanowy

plastry pieczonej kielbasy / sadzone jajko
Drożdżowe bułeczki z mięsnym nadzieniem

Środa

Zupa koperkowa / kurki

Gulasz wołowy w ciemnym sosie
kasza gryczana / zasmażana marchewka

Czwartek

Minestrone

Tagliatelle z polędwicą bresaola
sos truflowy / pomidorki cherry / szczypiorek

Piątek

Zupa z boczniaka ostrygowego
Wątróbka duszona w porto z chrupiącą cebulką
kopytka / surówka z kapusty

20-24.11.2023

Poniedziałek

Zupa cytrynowa

Kofta z wołowiną

kasza orkiszowa / surówka z ogórka / sos z sera koziego

Wtorek

Zupa pieczarkowa

Fasola

pieczona dynia / jarmuż / kurczak

Środa

Zupa z pora / płatki grana padano

Grillowany indyk z pieczoną gruszką

ser pleśniowy / złocista polewa / mieszane sałaty

Czwartek

Zupa szczawiowa / jajko

Kotlety z kurczaka w owsianej panierce

sałatka z ziemniaków / kapary / brokuł

Piątek

Krem z cukinii / prażony słonecznik

Dorsz w sosie piwnym

domowe frytki / sos aioli / sałatka z kapusty