



Menu wielkanocne – propozycja druga

Przekąski na stole (do wyboru 6)

Wielkanocny pasztet z królika z marynatami

Domowy pasztet z kurczaka z pistacjami

Wybór mięs pieczonych (schab wieprzowy lub karkówka)

Sałatka jarzynowa

Pasztet z kaczki z żurawiną i chrzanem

Rostbef pieczony z sosem tatarskim

Symfonia śledzi (do wyboru: w oleju, w śmietanie, w zalewie korzennej)

Jaja faszerowane (do wyboru: z pieczarkami, szynką lub pastą kaparową)

Roladka z łososia z musem chrzanowym na sałatce z buraków

Tatar z pstrąga

Zupa (do wyboru 2)

Wielkanocny barszcz biały z jajkiem i kiełbasą

Tradycyjny barszcz czerwony z kołdunami

Flaki

Dania główne (do wyboru 2)

Filet z suma w sosie z zielonego pieprzu

Rolada z ciasta francuskiego z łososiem i sosem tymiankowo-koperkowym

Kaczka pieczona z sosem różanym

Polędwiczka wieprzowa z sosem gorgonzola i kopytkami szpinakowymi

Strogonow z kluskami śląskimi

Desery na stole

Sernik

Pascha

Mazurek kajmakowy

Cena za osobę: 128 zł

*Oferty nie są sztywne, można je modyfikować

Dodatkowo płatne:

Napoje i alkohole - do ustalenia

Serwis kelnerski – 10%