



## MENU JARZĘBINOWE

Obowiązuje do 31.07.2026

### Zupy

Rosół wiejski z makaronem / krem z białych warzyw z groszkiem ptysiowym /  
krem z pomidorów / krem z buraków z prażonym słonecznikiem

### Mięsa podawane na półmiskach- *porcja ok 100 g*

Filet drobiowy w sosie miodowo-musztardowym / Karkówka w sosie pieczeniowym / Filet drobiowy z warzywami i serem zapiekany / Zraz z bójnicki z mięsa mielonego z boczkiem i ogórkiem lub suszone pomidory i boczek / Stek z cebulką / Roladki drobiowe ( ze szpinakiem i serem lub szpinakiem i suszonym pomidorami ) / Tradycyjny kotlet schabowy / Kotlet drobiowy panierowany / Udka drobiowe / Pałki z kurczaka faszerowane pieczarką i serem / De volaille z masłem i czosnkiem / De volaille / Pieczeń ze schabu w sosie pieczeniowym / Karczek z cebulą otulony boczkiem / Filet drobiowy w sosie porowym / Roladki wieprzowe z jarzynami

### Dodatki skrobiowe

Ziemniaki z masłem / kluski śląskie / ziemniaki pieczone / frytki

### Surówki zimne

kapusta biała / kapusta czerwona / marchewka z jabłkiem i porem / por z jabłkiem i kukurydzą / buraki z olejem / seler ze słonecznikiem / selerowa z rodzynkami / ćwikła z chrzanem / kapusta kiszona / mizeria

### Surówki ciepłe

Kapusta biała zasmażana / Kapusta biała kiszona / Kapusta modra z żurawiną / Buraczki zasmażane / Marchewka z groszkiem

### Zimna płyta

Półmisek mięs pieczonych, wędlin, sera / Deska serów  
Tortilla z warzywami ,szynką, serem / Tortilla z warzywami  
Śliwki w bekonie / Śledź w oleju lub śmietanie / Pasztet pieczony obłany galaretką w sosie żurawinowym / Kiełbaski w cieście francuskim / Schab po warszawsku / Pieczarki nadziewane serkiem czosnkowym / Pomidory z mozzarellą i bazylią / Ryba z anansem / Ryba po grecku /

Szynka po królewsku w galarecie / Muszle z wkładką ( szynka, ser, majonez ) / Półmisek jarzynowy (ogórki konserwowe ,pieczarki , papryka) / Krucho babeczki z nadzieniem / Mix koreczków ( wędlina, warzywa ,ser )

**Jajka:** w sosie tatarskim / faszerowane tuńczykiem / faszerowane łososiem / faszerowane na sposób wiosenny/ faszerowane pieczarką i serem żółtym

**Salatki :** Tradycyjna jarzynowa / Gyros Z selera i kurczaka wędzonego / Śledziowa / Grecka z serem feta / Z tuńczykiem /z pesto, rukolą, ciecierzycą i suszonymi pomidorami / Brokułowa z szynką / Pomidor pod pierzynką / Makaronowa z pomidorami i ogórkiem i koperkiem

## Dania gorące:

### Serwowane na stół w porcjach:

Barszcz czerwony z krokietem (kapusta, grzyby), kapusta, mięso), (pieczarka, ser)  
Gołąbki z mięsem i ryżem / Gołąbki z pieczarkami i ryżem z sosem pomidorowym/ Bigos / Zupa gulaszowa / Zupa meksykańska / Żeberka pieczone na kapuście kiszonej / Świeżonka z wieprzowiny / Szaszłyk drobiowy / Gulasz po węgiersku / Strogonow drobiowy z bagietką / Polędwiczki wieprzowe otulone boczkiem z salsą z pomidorów

### serwowane w podgrzewaczu- samoobsługa

pierogi ruskie smażone *(w ofercie posiadamy wersje pierogów bezglutenowych)*  
gulasz wieprzowy z kaszotto / makaron z pesto, mozzarella, pomidory / Kurczak w sosie słodko kwaśnym z makaronem udon / Żurek staropolski ustawiony w kociołku

## Menu dla dzieci

Nugetsy z piersi kurczaka z frytkami i surówką z marchewki / Spaghetti z sosem pomidorowym/  
Pierogi ruskie- 5 szt z masłem

## DANIA WEGETARIAŃSKIE

Pstrąg z pieca / Makaron z cukinią w sosie śmietanowym / Stek z kalafiora / Gulasz z ciecierzycy z warzywami / Szaszłyk warzywny / Smażony camembert / Makaron zapiekany z warzywami i serem / Makaron ze szpinakiem

## Napoje gorące

Kawa z ekspresu ( espresso , espresso macchiato , cafe crème, kawa z mlekiem, cappuccino, latte macchiato, czekolada z mlekiem, mleko) / Herbata Dilmah ( Earl Grey ,English Breakfast ,Pure Green Tea , Ginger& Honey )

## **Napoje zimne**

sok jabłkowy i sok pomarańczowy 100 % z kartonu / woda niegazowana z cytryną /

## **Desery**

Domowy sernik / Jabłecznik na kruchym spodzie/ Pucharek lodowy z owocami, polewą i bitą śmietaną