

Menu

Zupy:

STAROPOLSKI BARSZCZ CZERWONY	1 l/25 zł
ZUPA GRZYBOWA ZE SMAŻONĄ FASOLĄ	1 l/40 zł

Potrawy wigilijne:

RYBA PO GRECKU	0,5 kg/30 zł
PIEROGI WIGILIJNE	0,5 kg/20 zł
KARP SMAŻONY	0,5 kg/30 zł
KOMPOT Z SUSZU	1 l/20 zł
KAPUSTA Z GRZYBAMI	0,5 kg /30 zł

Mięsa:

PASZTET	0,5 kg/30 zł
SCHAB BBQ	0,5 kg/35 zł
KARKÓWKA	0,5 kg/35 zł
BOCZEK	0,5 kg/30 zł
SCHAB PO WARSZAWSKU	3 porcje/40 zł
BIGOS	1 kg/50 zł

Przystawki:

ROGALIKI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI	0,5 kg/30 zł
TATAR ZE ŚLEDZIA Z KAPARAMI I KRUSZONKĄ Z CHLEBA RAZOWEGO	0,5 kg/30 zł
ŚLEDŹ W SOSIE Tatarskim	0,5 kg/25 zł
ŚLEDŹ PO WILEŃSKU	0,5 kg/25 zł
ŚLEDŹ CHRZANOWY Z BURAKAMI	0,5 kg/30 zł
SALATKA JARZYNOWA	0,5 kg/30 zł

Potrawy świąteczne:

PIECZONA SZYNKA Z GRUSZKĄ I PIETRUSZKĄ	1 szt./60 zł
PIERŚ Z KACZKI Z JABŁKAMI	1 szt./40 zł
KURCZAK Z ROZMARYNEM I CYTRYNAMI	1 szt./50 zł
PIECZONY W MAŚLE ZIOŁOWYM KACZKA PIECZONA Z MORELAMI	1 szt./80 zł

Słodkości:

CHOINKA Z MAKIEM	1 szt./50 zł
PRZEKŁADANIEC PIERNIKOWY Z KREMEM POMARAŃCZOWYM	1 szt./60 zł
PIERNICZKI	0,5 kg/40 zł
MAKOWIEC	1 szt. /50 zł
PIERNIK MARCHWIOWY Z MASCARPONE I ORZECHAMI	1 szt. /50 zł

