
PROPOZYCJE DAŃ DO MENU

ZUPY

1. FLAKI PO WARSZAWSKU
2. FLAKI PO POLSKU - Z KULKAMI MIĘSNYMI
3. ROSÓŁ Z MAKARONEM
4. ROSÓŁ Z KOŁDUNAMI LITEWSKIMI – PIEROŻKI Z SUROWYM MIĘSEM
5. KREM Z PIECZAREK Z PROFIT ROLKĄ
6. KREM Z POMIDORÓW Z GRZANKĄ SEROWĄ
7. ZUPA SYCZUAŃSKA – WOŁOWINA, WARZYWA, MAKARON
8. ZUPA WĘGIERSKA – WIEPRZOWINA, BOCZEK, CEBULKA, GROSZEK
9. MINISTRONE Z PODUSZKAMI MIĘSNYMI
10. SOLIANKA – ZUPA WARZYWNA Z DODATKIEM WIEPRZOWINY I OLIVEK
11. KREM Z BROKUŁ Z SZYNKĄ
12. CHŁODNIK Z JAKIEM I SZCZYPIORKIEM
13. ZUPA „AYAM” - WŁOSZCZYŻNA, PIERSI Z KURCZAKA, CHILLI
14. ZUPA GULASZOWA – WOŁOWINA, PAPRYKA, POMIDOR, GROSZEK
15. ZUPA GRZYBOWA Z ŁAZANKAMI
16. BARSZCZ CZERWONY Z PASZTECIKIEM, KROKIETEM LUB KOŁDUNAMI
17. ŻUREK Z BIAŁĄ KIEŁBASĄ I JAKIEM

DANIA GŁÓWNE Z WIEPRZOWINY

1. ANTRYKOT „AFRODYTA” - KIESZEŃ Z FARSZEM SEROWO - FASOLKOWYM
2. KOTLET SCHABOWY PO POLSKU
3. MEDALION W SOSIE OGÓRKOWO - KOPERKOWYM – KOTLET SOUTE
4. CORDON BLUE – KOTLET Z FARSZEM – SZYNKA I SER
5. JUK UŁAŃSKI PO KRÓLEWSKU – FARSZ Z MIĘSA MIESZANEGO Z PIECZARKAMI
6. KARKÓWKA PO MYŚLIWSKU
7. FRYKANDO PO ALZACKU – SZYNKA Z SOSEM POMIDOROWO – ŚMIETANOWYM
8. SZASZŁYK PO WARSZAWSKU
9. SCHAB W KURKACH – PASECZKI MIĘSA
10. SZYNKA PIECZONA W SOSIE PIEPRZOWYM
11. KARCZEK „KARTUZY” - PŁASTER MIĘSA NA KAPUŚCIE Z POMIDORAMI
12. STEK DUSZONY W SOSIE WŁASNYM
13. SCHAB ZE ŚLIWKĄ W SOSIE KALIFORNIJSKIM
14. KOTLET SZYDŁOWIECKI – FARSZ: OGÓREK KISZONY, CEBULA, PIECZARKI, SER
15. PIECZEŃ WIEPRZOWA W SOSIE SŁODKO – KWAŚNYM
16. WARKOCZ Z POLĘDWICZKI W SOSIE GRZYBOWYM
17. SCHAB PIECZONY Z KOMPOTEM WARZYWNYM
18. SCHAB NADZIEWANY PIECZARKAMI Z SOSEM PIEPRZOWYM
19. FRYTKI SCHABOWE W SOSIE BAZYLIKOWYM

DANIA GŁÓWNE Z DROBIU

1. ANTRYKOT Z INDYKA FASZEROWANY FETĄ Z PIECZARKAMI
2. ANTRYKOT PO SZWAJCARSKU – ZAPIEKANY Z SEREM I ZIOŁAMI
3. DE-VOLAILLE MARGARITTE – Z POMIDORAMI SUSZONYMI I SZPINAKIEM
4. DE-VOLAILLE Z MASEŁKIEM KOPERKOWYM
5. DE-VOLAILLE Z PIECZARKAMI LUB ŻÓŁTYM SEREM
6. FILET Z KURCZAKA W SEZAMIE
7. PIERŚ Z INDYKA Z ANANASEM

8. UDKO PIECZONE PO POLSKU
9. SZASZŁYK „TRIO” Z KURCZAKA PO GÓRALSKU
10. UDKO FASZEROWANE RODZYNKAMI LUB PIECZARKAMI
11. KOFTA GRECKA – KULKI DROBIOWE PRZEKŁADANE PAPRYKĄ NA SZPADCE
12. SZASZŁYK Z INDYKA PO CZESKU – PAPRYKA I ANANAS
13. ZRAZIKI Z INDYKA PO DUŃSKU – FARSZ: PAPRYKA, SER, OGÓREK
14. ESKALOPKI DROBIOWE W KOPERKU – DWA KOTLECICKI
15. KACZKA NA JABŁKACH Z ŻURAWINĄ – ZA DOPŁATĄ
16. KACZKA PIECZONA NA SOSIE RODZYNKOWYM – ZA DOPŁATĄ

DANIA GŁÓWNE Z WOŁOWINY

1. BRYZOL Z CZERWONYM PIEPRZEM Z FILECIKAMI Z BAKŁAŻANA
2. FRYKANDO WOŁOWE Z SOSEM CHRZANOWYM – SZYNKA WOŁOWA PIECZONA
3. BURITTO Z FASOLĄ W CZERWONYM WINIE – GULASZ WOŁOWY
4. ZRAZY STAROPOLSKIE Z OGÓRKIEM I BOCZKIEM
5. SZTUFADA WOŁOWA SZPIKOWANA SŁONINĄ – PLASTER MIĘSA ZE SŁONINĄ
6. BITKA WOŁOWA Z SOSEM GRZYBOWYM
7. RUMSZTYK WOŁOWY NA SOSIE CEBULOWO – PIEPRZOWYM – KOTLET W PROSTOKĄCIE
8. BRYZOL SIEKANY NA KAPUŚCIE ZASMAŻANEJ
9. BEEF STROGONOW Z KLUSKAMI FRANCUSKIMI
10. WOŁOWINA PO HETMAŃSKU – KLOPSIKI W SOSIE PIWNYM Z GRZYBAMI

DANIA GŁÓWNE Z RYB

1. SANDACZ ZAPIEKANY W SOSIE ŚMIETANOWO – WINNYM – ZA DOPŁATĄ
2. FILET Z SANDACZA W SOSIE PIEPRZOWYM - ZA DOPŁATĄ
3. ŁOSOŚ SOUTE W ZIOŁACH PROWANSALSKICH – ZA DOPŁATĄ
4. PSTRĄG W MIGDAŁACH – ZA DOPŁATĄ
5. ŁOSOŚ W CIEŚCIE BAZYLIOWYM – ZA DOPŁATĄ
6. SZCZUPAK PIECZONY Z PARMEZANEM - ZA DOPŁATĄ
7. PANGA PANIEROWANA W SEZAMIE Z CYTRYNĄ
8. FILET Z PANGI SMAŻONY PO POLSKU
9. FILET Z MORSZCZUKA Z BROKUŁAMI I SOSEM SZAFRANOWYM
10. ŁOSOŚ PIECZONY Z SUSZONYMI POMIDORAMI I SOSEM KAPAROWYM – ZA DOPŁATĄ

PRZEKĄSKI RYBNE

1. PLASTRY WĘDZONEGO ŁOSOSIA NA CYKORII
2. RYBA FASZEROWANA PO KRYMSKU
3. PSTRĄG WĘDZONY Z SOSEM PIEPRZOWYM – ZA DOPŁATĄ
4. FILET Z PSTRĄGA Z MUSEM KAPAROWYM – ZA DOPŁATĄ
5. FILET Z ŁOSOSIA W GALARECIE – ZA DOPŁATĄ
6. PANGA PO GRECKU
7. PANGA W SOSIE ORIENTALNYM
8. ROLADKI Z ŁOSOSIA Z MUSEM KOPERKOWYM
9. ROLADKI Z ŁOSOSIA ZE SZPINAKIEM
10. JAKO Z KAWIOREM I CYTRYNKĄ
11. PŁATY ŚLEDZIA PO KASZUBSKU – PAPRYKA, ANANAS, CEBULA
12. ŚLEDŹ W TRZECH SMAKACH
13. COCKTAIL Z KREWETEK I RAKÓW Z AVOCADO

14. FILET Z PSTRĄGA W GALARECIE
15. TATAR Z ŁOSOSIA Z KOPERKIEM
16. ŚLEDŹ W OLEJU
17. ŚLEDŹ PO JAPONSKU – PLASTRY ŚLEDZIA W SOSIE ŚMIETANOWYM
18. TYMBALIKI Z ŁOSOSIA
19. CARPACCIO Z TUŃCZYKA – ZA DOPŁATĄ

PRZEKĄSKI MIĘSNE

1. SCHAB PO WARSZAWSKU
2. SCHAB NADZIEWANY ŚLIWKĄ W CZERWONYM WINIE
3. SCHAB Z MORELĄ W GALARECIE
4. SCHAB NADZIEWANY SALAMI Z SOSEM TATARSKIM
5. RULONIKI WOŁOWE Z MUSEM CHRZANOWYM
6. PLASTRY Z INDYKA W MALADZE HISZPAŃSKIEJ
7. RÓŻKI Z SZYNKI Z MUSEM ĆWIKŁOWYM
8. POLĘDWICZKI WIEPRZOWE ZE ŚLIWKĄ W MALADZE
9. GALANTYNA Z KURCZAKA Z OWOCAMI
10. PASZTET Z DZIKA Z GRUSZKĄ I ŻURAWINĄ
11. BEFSZTYK TATARSKI
12. SZYNKA PO POLSKU PIECZONA W GALARECIE
13. SZYNKA Z PIECZARKAMI NA SAŁATCE WŁOSKIEJ
14. SZYNKA PIECZONA Z MUSEM JOGURTOWYM
15. GALANTYNKI Z PISTACJAMI – ROLADA Z KURCZAKA
16. GALANTYNA Z OWOCAMI EGZOTYCZNYMI – KURCZAK FASZEROWANY
17. JAJA FASZEROWANE SZYNKĄ, PIECZARKAMI LUB MAJONEZEM
18. JAJA FASZEROWANE TUŃCZYKIEM I CZERWONĄ FASOLĄ
19. MELON MIODOWY NA PLASTERKACH SZYNKI PARMEŃSKIEJ
20. ROLADKI Z SZYNKI Z PIECZARKAMI
21. KARKÓWKA Z MUSEM TATARSKIM
22. TYMBALIKI Z KURCZAKA
23. JAJKA W SZYNCE NA SAŁATCE JARZYNOWEJ
24. PIERŚ Z KURCZAKA W GALARECIE
25. NÓŻKI WIEPRZOWE W CYTRYNKĄ
26. SZPARAGI W SZYNCE PARMEŃSKIEJ
27. PÓŁMISEK MIĘS PIECZONYCH I WĘDLIN: KARKÓWKA, SCHAB ZE ŚLIWKĄ I MORELĄ, BOCZEK, PASZTET, KABANOSY, SZYNKA, SALAMI
28. OGÓRKI NADZIEWANE PASTĄ Z SZYNKI LUB PIECZAREK
29. PIERŚ Z INDYKA Z MUSEM Z GĘSICH WĄTRÓBEK

PRZEKĄSKI CIEPŁE

1. PIEROGI Z MIĘSEM
2. PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI
3. FORSZMAK POZNAŃSKI – WIEPRZOWINA, OGÓREK, PAPRYKA, CEBULKA
4. POLĘDWICZKI DROBIOWE W CIEŚCIE PIWNYM
5. BOURITTO PO MEKSYKAŃSKU – WOŁOWE, FASOLA, PARYKA CHILLI
6. BEEF STROGONOW
7. POTRAWKA STAROFRANCUSKA - MIĘSO MIESZANE, GROSZEK, PIECZARKI
8. CEPELINY Z MIĘSEM I CEBULKĄ
9. CHILLI CON CARNE – WIEPRZOWINA, WOŁOWINA, POMIDORY, CEBULA

10. KURCZAK W SOSIE CURRY
11. FRYTKI ZE SCHABU W KURKACH
12. GULASZ SZWEDZKI – WIEPRZOWINA, WŁOSZCZYŻNA, KUKURYDZA

SAŁATKI

1. JARZYNOWA Z GROSZKIEM
2. GRECKA Z SEREM FETA
3. NICEJSKA Z TUŃCZYKIEM – TUŃCZYK, KUKURYDZA, KAPUSTA PEKIŃSKA, OGÓREK KONSERWOWY, PAPRYKA ŚWIEŻA + SOS CZOSNKOWO - KOPERKOWY
4. Z WĘDZONYM KURCZAKIEM – OLIVKI, KASZA KUSKUS, OGÓREK, PAPRYKA, NATKA + SOS VINEGRETTE Z ZIOŁAMI
5. Z GRILLOWANYM KURCZAKIEM LUB INDIKIEM – OGÓREK ŚWIEŻY, POMIDOR, PAPRYKA, SAŁATA LODOWA + SOS CZOSNKOWO – MAJONEZOWY
6. CAPRESE Z BAZYLIĄ
7. BABA I DZIAD – BROKUŁY, POMIDOR, SAŁATA LODOWA, JAJKO, FASOLA CZERWONA + SOS VINEGRETTE Z ZIOŁAMI
8. AMERYKAŃSKA Z SALAMI – SALAMI, KUKURYDZA, SAŁATA PEKIŃSKA, OGÓREK ŚWIEŻY I KONSERWOWY + SOS MAJONEZOWO – PIEPRZOWY
9. WALDORFF Z ORZECHAMI – SAŁATA PEKIŃSKA, SELER NACIOWY, BRZOSKWINIE, JABŁKO, ORZECHY + SOS JOGURTOWO – BRZOSKWINIOWY
10. MEKSYKAŃSKA Z FASOLĄ – SZYNKA, FASOLA CZERWONA, PAPRYKA, POMIDOR, CEBULA + SOS KECZUPOWO – MAJONEZOWY
11. HAWAJSKA Z ANANASEM – INDIK, SELER NACIOWY, ANANAS, KUKURYDZA, BRZOSKWINIA + SOS MAJONEZOWO – ANANASOWY
12. MORSKA Z CYTRYNKĄ – KRABY, KREWETKI, OGÓREK ŚWIEŻY, CEBULA, POMIDOR, PAPRYKA + SOS CZOSNKOWO – KOPERKOWY
13. ŚLEDZIOWA Z KOPERKIEM – SER ŻÓŁTY, PAPRYKA, CEBULA, KOPEREK, OGÓREK KONSERWOWY + SOS MAJONEZOWO – PIEPRZOWY
14. WŁOSKA – SER ŻÓŁTY, ANANAS, SZYNKA

DODATKI 1

1. PIECZYWO CIEMNE I JASNE
2. CHRZAN ZE ŚMIETANĄ
3. MASEŁKO
4. OGÓREK KISZONY I KONSERWOWY
5. PAPRYKA KONSERWOWA LUB ŚWIEŻA
6. GRUSZKA LUB ŚLIWKA MARYNOWANA W OCCIE
7. DYNIA MARYNOWANA
8. WARZYWA ŚWIEŻE: POMIDOR, OGÓREK, DYMKA

DODATKI 2

1. ZIEMNIAKI Z WODY
2. ZIEMNIAKI OPIEKANE
3. ZIEMNIAKI PÓŁKSIĘŻYCE
4. ZIEMNIAKI PIECZONE W SKORUPCE
5. KASZA GRYCZANA
6. RYŻ
7. FRYTKI
8. DUPHINKI
9. KLUSKI ŚLĄSKIE

10. KOPYTKA
11. KOPYTKA OPIEKANE
12. KAPUSTA ZASMAŻANA
13. PIECZARKI PO WĘGIERSKU
14. MARCHEWKA Z GROSZKIEM
15. BURACZKI ZASMAŻANE
16. SZPINAK Z BOCZKIEM
17. BIGOS
18. WARZYWA GOTOWANE: BROKUŁ, KALAFIOR, MARCHEWKA
19. WARZYWA PODSMAŻANE: PAPRYKA KOLOROWA, FASOLKA, PIECZARKI
20. SZPARAGI GOTOWANE – SEZONOWO
21. SZPINAK Z CZOSNKIEM
22. PIECZONA CUKINIA Z POMIDOREM I SEREM PLEŚNIOWYM
23. PIECZONE BAKŁAŻANY Z CZOSNKIEM

SURÓWKI

1. Z MARCHWI Z DODATKIEM JABŁKA
2. Z CZERWONEJ KAPUSTY
3. Z BIAŁEJ KAPUSTY
4. Z SELERA
5. Z PORA
6. Z BURACZKÓW
7. Z CUKINI – CUKINIA, OGÓREK, KUKURYDZA, PAPRYKA
8. Z OGÓRKÓW KISZONYCH
9. COLESLAW
10. WIOSENNA – SAŁATA, OGÓREK, POMIDOR, RZODKIEWKA + SOS VINEGRETTE
11. BUŁGARSKA – PAPRYKA, OGÓREK KONSERWOWY, CEBULA, POMIDOR
12. WĘGIERSKA – PAPRYKA, CEBULA, POMIDOR, PAPRYCZKA PEPPERONNI
13. ŻYDOWSKA – BIAŁA KAPUSTA, OGÓREK, CEBULA, PAPRYKA, KUKURYDZA, RODZYNKA – SMAK PIKANTNO – KWAŚNY
14. MIZERIA

PATERA CIAST I OWOCÓW

1. SIEDEM RODZAJÓW CIAST DOMOWYCH DO WYBORU: SZARLOTKA, SERNIK Z BRZOSKWINIĄ, TOFFI, BABECZKI Z NADZIENIEM, MAKOWIEC, SZARLOTKA Z BEZĄ, W-Z, SNKICKERS, SERNIK Z RODZYNKĄ, PTYSIE, KRECIK, SERNIK KRAKOWSKI, BABECZKI Z OWOCAMI, NAPOLEONKA
2. SŁODYCZE
3. OWOCE SEZONOWE
4. SAŁATKA OWOCOWA W MELONIE
5. ŚWIEŻY KROJONY ANANAS I MELON

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

1. COCA – COLA, FANTA, SPRITE
2. SOKI OWOCOWE W DZBANKACH
3. NAPOJE GORĄCE: KAWA I HERBATA
4. WODA GAZOWANA I NIEGAZOWANA

DODATKI EKSTRA

1. SZARLOTKA Z LODAMI I CYNAMONEM – 12ZŁ
2. PŁONĄCY PUCHAR LODOWY OWOCAMI I BITĄ ŚMIETANĄ – 12ZŁ
3. CARPACCIO OWOCOWE Z SORBETEM TRUSKAWKOWYM – 12ZŁ
4. SĘKACZ KRÓLEWSKI WESELNY - 400ZŁ
5. FONTANNA CZEKOLADOWA – 1500ZŁ/3KG
– 2000ZŁ/5KG
6. TORT – 90ZŁ/KG
7. STÓŁ WIEJSKI – 1600ZŁ/30KG
– 2000/40KG
8. STÓŁ CHŁOPSKI SERWOWANY – 24ZŁ/OS.
9. STÓŁ ŚRÓDZIEMNOMORSKI – OD 2500ZŁ
10. STÓŁ SUSHI – OD 1500ZŁ / DLA PRZYJĘĆ 120-150OS.
– OD 2200ZŁ / DLA PRZYJĘĆ 200OS.
11. UCZTA PIEROGOWA – 16ZŁ/OS.
12. PROSIĘ PIECZONE FASZEROWANE KASZĄ NA GORĄCO – 1500ZŁ
13. DRINK BAR – 1500ZŁ
14. PIWO Z BECZKI ŻYWIEC 20 L – 350ZŁ
15. BIMBER 1L – 60ZŁ
- SERWIS DO ALKOHOLU – 500ZŁ
- COOLERY Z LODEM DO ALKOHOLU – 500ZŁ / DLA PRZYJĘĆ 150OS.
– 800ZŁ / DLA PRZYJĘĆ 200OS.
16. POKAZ SZTUCZNYCH OGNI – 2000-2500ZŁ
17. STRZAŁY Z ARMATY – 8 STRZAŁÓW/500ZŁ
18. POPRAWINY OD 50 OSÓB
19. POKROWCE – 10ZŁ/SZT.

PRZEKĄSKI NA SPECJALNE ŻYCZENIE

1. SZCZUPAK NA LUSTRZE – 500ZŁ
2. SANDACZ NA POSTUMENCIE – 500ZŁ
3. INDIK NA CHLEBIE WESELNYM – 500ZŁ
4. KURCZAK NA CHLEBIE WESELNYM – 500ZŁ
5. COMBER SARNI NA POMARAŃCZACH – CENA DO UZGODNIENIA
6. FRYKANDO Z JELENIA NA WINOGRONACH – CENA DO UZGODNIENIA
7. BAŻANT W CAŁOŚCI NA PASZTECIE – CENA DO UZGODNIENIA

POKOJE GOŚCINNE

1. POKÓJ DWUOSOBOWY – 150ZŁ
2. POKÓJ TRZYOSOBOWY – 250ZŁ
3. POKÓJ CZTEROOSOBOWY – 300ZŁ
4. POKÓJ SZEŚCIOOSOBOWY – 400ZŁ
5. POKÓJ DZIESIĘCIOOSOBOWY – 500ZŁ