



Gramatura zakąsek ok. 100g / minimum zamówienia 5p

**Patera + opakowanie – dodatkowo płatne**

**Z poniższych propozycji można skomponować patery wg własnego uznania.**

### **Oferta mięsna:**

1. Schabiki wieprzowe z masłem chrzanowym - 16 zł
2. Schabiki wieprzowe ze śliwką i morelą - 16 zł
3. Ozorki wieprzowe peklowane + żurawina – 15 zł
4. Schab z dzika faszerowany kurkami - 36 zł (min.10p)
5. Roladka z piersi kurczaka z rokpołem, glazurowanymi orzechami i owocami żurawiny – 15 zł
6. Pierś z indyka oprószana bratoxem i nadziewana świeżym szpinakiem – 17 zł
7. Roladka z indyka z żurawiną, jarmużem i prawdziwkami – 17 zł
8. Pierś z kurczaka faszerowana suszonymi pomidorami, oliwkami i grzybami mun – 15 zł
9. Pieczona galantyna z kurczaka - 15 zł (min.10p)
10. Galaretki drobiowe – 15 zł
11. Piersi z kurczaka z pasztetem i owocem – 15 zł
12. Piersi z kurczaka z aromatyczną pastą truflową i rodzimymi grzybami – 15 zł
13. Pierś z kurczaka z balsamico w sosie ze świeżych ziół i orzechów laskowych - 15 zł
14. Pierś z kurczaka po włosku z karczochami, tuńczykiem i suszonymi pomidorami – 15 zł
15. Wolno gotowana pierś z kurczaka z esencją pomarańczową ze świeżą miętą - 15 zł
16. Kremowy pasztet z drobiowych wątróbek z ziołami na grzance – 14 zł
17. Kremowy pasztet z drobiowych wątróbek z ziołami - Foremka / 500g - 55 zł
18. Sakiewki ze springrollu z pasztetem i orzeszkami pinii – 14 zł
19. Pieczona galantyna z kaczki z jabłkiem i winną śliwką – 20 zł – (min.10p)
20. Roladka z indyka z szarpaną pieczoną kaczką, aronią i jarmużem – 22 zł
21. Carpaccio z piersi kaczki z oliwą truflową i czerwonym pieprzem – 22 zł
22. Roladka z polędwiczki wieprzowej z mussem drobiowym, cukinią i ricottą - 17 zł
23. Polędwiczki wieprzowe w cieście francuskim z sosem czosnkowym z jabłkami – 17 zł
24. Polędwiczki wieprzowe oprószone bratoxem i nadziewane fetą – 17 zł
25. Polędwiczka wieprzowa z pikantnym mussem drobiowym faszerowana gorgonzolą, szpinakiem i brokułami – 18 zł
26. Sakiewki z polędwiczki wieprzowej z nadzieniem z borowików – 17 zł
27. Polędwiczka z kozim serem i gruszką – 17 zł
28. Polędwiczka wieprzowa z pietruszką i jabłkiem – 17 zł
29. Polędwiczka z mussem śliwkowo – jabłkowym i pomarańczą - 17 zł
30. Befszyk tatarski z żółtkiem i ogórkiem konserwowym – 28 zł

31. Carpaccio z polędwicy bejcowanej w czosnku i kolorowym pieprzu + sos winno-porzeczkowy – 35 zł
32. Carpaccio z polędwicy wołowej z sosem pesto, serem dojrzewającym i oliwkami – 35 zł
33. Cielęcina w sosie tuńczykowym z kaparami - 30 zł (min.10p)
34. Cielęcina na zielonych sałatach w sosie ze świeżych ziół - 30 zł (min.10p)
35. Szyńka dojrzewająca z melonem i sosem pesto – 14 zł
36. Szyńka z jajkiem i szparagami – 14 zł
37. Roladki z grillowanej cukinii z szynką dojrzewającą i mozzarellą - 14 zł
38. Kozi serek picandou w szynce dojrzewającej z opiekany melonem – 16 zł

### **Oferta Rybna:**

39. Różyczki z łososia wędzonego ( 50g ) z awokado i sosem miodowo-cytrynowym – 19 zł
40. Roladki z łososia wędzonego z pianką chrzanową – 17 zł
41. Sakiewki z ciasta francuskiego z łososiem i zielonym pieprzem – 17 zł
42. Tatar z łososia norweskiego – 25 zł
43. Pescaccio z łososia marynowanego w białym winie z koprem i skórą pomarańczową – 27 zł
44. Łosoś ( 80g ) marynowany w burakach gravlax – 25 zł
45. Łosoś gotowany w bulionie warzywno-winnym – 25 zł
46. Łosoś pieczony w cieście francuskim z nadzieniem porowo-krewetkowym aromatyzowany szafranem – 23 zł
47. Roladki z pstrąga z migdałami i rodzynkami gotowane w białym winie – 17 zł
48. Karp w galarecie – dostępny w okresie świątecznym
49. Śledź ( 200g ) w śmietanie czosnkowej z marynowanymi pieczarkami – 20 zł
50. Śledź ( 200g ) w oliwce z cebulką i ogórkiem – 20 zł (sałatka)
51. Śledź ( 200g ) w sosie tatarskim - 20 zł ( sałatka )
52. Złote sakiewki ze springrollu z kozim serem i łososiem – 17 zł
53. Łosoś norweski / jesiotr pieczony w całości z nadzieniem porowo – krewetkowym – w/g wagi- cena dnia
54. Krewetka królewska w cieście francuskim ze szpinakiem + sos czosnkowy z zielonym pieprzem – 18 zł
55. Carpaccio z polędwicy z tuńczyka marynowanego w cytrusach z sałatką z kopru włoskiego – cena dnia (min.10p)

**Sałatki (około 10 porcji):**

1. Sałatka z rukoli z pomidorkami koktajlowymi, zielonym ogórkiem i dużymi kaparami – 100 zł
2. Sałatka grecka z sosem vinegrette – 120 zł
3. Sałatka z kurczakiem , selerem naciowym i ananasem – 130 zł
4. Sałatka Mauritius z paluszkami krabowymi – 100 zł
5. Sałatka z pieczonym camembertem pomidorami i chrupiącym bekonem – 120 zł
6. Sałatka z serem pleśniowym orzechami i winogronem – 120 zł
7. Sałatka z makaronem penne, tuńczykiem, kaparami suszonymi pomidorami – 120 zł
8. Mozzarella z pomidorami, orzeszkami i pesto - 80 zł
9. Bukiet mieszanych sałat z vinegrette - 80 zł
10. Sałatka z grillowanych warzyw z pepperoni – 100 zł
11. Sałatka Cezar z kurczakiem, grzankami czosnkowymi i serem dojrzewającym - 130 zł
12. Sałatka Cezar z krewetkami, grzankami czosnkowymi i serem dojrzewającym – 140zł

---

*Zastrzegamy sobie możliwość zmiany cen*