



# MENU



Sierpień 2010

## STARTER

18 zł

- Szynka parmeńska z sycylijskim melonem, kolorowym pieprzem i rucolą
- Sałatka z tuńczyka
- Tzatziki z grillowaną polędwiczką i pieczywem
- Ślimaki w sosie serowym z czosnkową grzanką
- Strogonow z pieczywem
- Rydze na maśle z parmezanem i rucolą

## ZUPA

10 zł

- Krem ze szparagów białych i zielonych z kulkami melona
- Zupa czosnkową z okrasą
- Chłodnik z botwinki z przepiórczym jajem

## DANIE GŁÓWNE

35 zł

- Kaczka z karmelizowaną gruszką z panierowanymi kluseczkami w towarzystwie czerwonej kapusty z porzeczkami
- Cielęcina po wiedeńsku ze szparagami i z przepiórczym jajem sadzonym w towarzystwie puree z ziemniaka
- Filet z kurczaka ułożony na szpinaku z grillowanymi ziemniakami w sosie winno-śmietanowym
- Zraziki z indyka ze szparagami w sosie serowym z gnocchi
- „Saltimbocca”, czyli filety cielęce z szałwią, gnocchi i insalata mista
- Stek z tuńczyka w sosie z czerwonego pieprzu z aromatem brandy w towarzystwie łososiowego cannelloni i pieczonych pomidorków sherry
- Troć z grilla w sosie kurkowym z opiekаныmi ziemniaczkami ułożony na szpinaku

## DANIE SPECJALNE

45 zł

- Stek z polędwicy z grilla w sosie borowikowym z grillowanymi ziemniaczkami i fasolka szparogową

## DESER

15 zł

- Pannacotta
- Lody z sosem pieprzowym w towarzystwie świeżego ananasa
- Gruszka anyżowa w sosie czekoladowym
- Creme brulee

### Stale ceny:

Przy zamówieniu 4 dań, 10% rabatu,

Kawa: 7.50zł, woda mineralna: 4.50zł (200ml.but.),



RESTAURACJA

*Wszystkie potrawy w naszej restauracji przygotowujemy wyłącznie ze świeżych i naturalnych produktów.*

*Życzymy smacznego,*