MENU
okolicznościowe


199 ZŁ/OSOBA
ZUPA
[JEDNA POZYCJA DO WYBORU] $350 \mathrm{ML} / \mathrm{PORCJA}$

KREM Z BIAŁYCH WARZYW Z OLIWA SZCZYPIORKOWA KREM Z POMIDOROW Z PESTO BAZYLIOWYM ROSÓ Z MAKARONEM

DANIE GtÓWNE
[trZy POZYCJE DO WYBORU] 3 X 60 G TJ. 180 G/OS.

ROLADKA DROBIOWA ZE SZPINAKIEM OWINIETA BOCZKIEM KOTLET DE VOLAILLE Z MASŁEM I NATKA PIETRUSZKI POLEDWICZKI WIEPRZOWE W SOSIE GRZYBOWYM PIECZEŃ Z KARKÓWKI W SOSIE MYŚLIWSKIM FILET DROBIOWY PANIEROWANY FILET Z KURCZAKA Z GRILLA KOTLET SCHABOWY

DODATKI DO DAŃ GKÓWNYCH
cDWIE POZYCJE DO WYborus $2 \times 150 \mathrm{G}$ TJ. $300 \mathrm{G} / \mathrm{OS}$.
ZIEMNIAKI Z KOPREM
ZIEMNIAKI OPIEKANE
RYZ Z WARZYWAMI
KASZA GRYCZANA
KLUSKI ŚLASKIE
FRYTKI
DODATKI DO DAŃ GkÓWNYCH
[DWIE POZYCJE DO WYBORUJ 2 X 150 g TJ. $300 \mathrm{G} / 0 \mathrm{~S}$.
FASOLKA SZPARAGOWA ŻÓŁTA I ZIELONA Z MASŁEM ZESTAW SURÓWEK Z WARZYW SEZONOWYCH POMIDORY MALINOWE Z OLIWIA Z OLIWEK KALAFIOR Z MASŁEM I BUŁKA TARTA MIZERIA Z OGÓRKÓW Z KOPREM


