

LUNCH MENU

42 PLN | 12:00 - 18:00

PONIEDZIAŁEK

- Krem z pieczonej papryki/ pestki dyni
- Żebro wołowe/ grillowana focaccia/ sos demi glace/ ogórek kiszony
- lub
- Naleśniki z serem na słono/ sos cebulowy/ dymka

WTOREK

- Zupa cebulowa/ grzanka
- Grillowany kurczak/ ziemniaki puree/ surówka
- lub
- Pierogi warzywne/ sos maślany/ szpinak

ŚRODA

- Zupa krupnik
- Lasagne/ sos pomidorowy
- lub
- Gnocchi/ sos serowy/ suszone pomidory

CZWARTEK

- Krem pomidorowy
- Club sandwich z kurczakiem/ sos czosnkowy/ mix sałat
- lub
- Kaszotto z grzybami/ ser Bursztyn

PIĄTEK

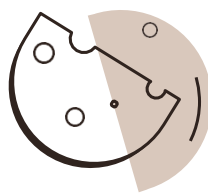
- Krem z pieczonego ziemniaka/ oliwa ziołowa
- Dorsz w panko/ frytki/ dip koperkowy
- lub
- Risotto cytrynowe/ grillowane tofu
- .

SOBOTA

- Żurek z jajkiem
- Szarpany kark wieprzowy/ grzanka/ piklowany ogórek
- lub
- Makaron penne / sos aglio olio/ grana padano

NIEDZIELA

- Bulion drobiowy/ bulion wege/ domowy makaron
- Kotlet wieprzowy/ ziemniaki/ buraki
- lub
- Kopytka/ sos pieczarkowy/ bób



LUNCH MENU

42 PLN | 12 pm – 6 pm

MONDAY

- Baked pumpkin cream soup/ pumpkin seeds
- Beef ribs/ grilled focaccia/ demi glace sauce/ pickled cucumber

or

- Salty cheese pancakes/ onion sauce/ spring onion

TUESDAY

- Onion soup/ toast
- Grilled chicken/ mashed potatoes/ salad

or

- Vegetable dumplings/ butter sauce/ spinach

WEDNESDAY

- „Krupnik” soup
- Lasagne/ tomato sauce

or

- Gnocchi/ cheese sauce/ dried tomato

THURSDAY

- Tomato cream soup
- Club sandwich with chicken/ Garlic sauce/ mix salad

or

- Kaschotto with mushrooms/ Bursztyn cheese

FRIDAY

- Baked potato cream soup/ herbal oil
- Cod in panko batter/ French fires/ dil dip

or

- Lemon risotto/ grilled tofu

SATURDAY

- Sour soup with egg

- Pulled pork neck/ toast/ pickled cucumber

or

- Penne pasta / aglio olio sauce. Grana padano

SUNDAY

- Chicken broth/ vege broth/ homemade noodles

- Pork chop/ boiled potatoes/ beetroot

or

- Dumplings/ mushrrom sauce

