

**Gramatura zakąsek ok. 100g / minimum zamówienia 5p**

**Oferta mięsna;**

1. Schabiki wieprzowe z masłem chrzanowym - 14 zł
2. Schabiki wieprzowe ze śliwką i morelą - 14 zł
3. Ozorki wieprzowe peklowane + żurawina – 12 zł
4. Schab z dzika faszzerowany kurkami - 27 zł (min.10p)
5. Roladka z piersi kurczaka z rokpołem, glazurowanymi orzechami i owocami żurawiny – 14 zł
6. Pierś z indyka oprószana bratorem i nadziewana świeżym szpinakiem – 16 zł
7. Pierś z kurczaka faszzerowana suszonymi pomidorami, oliwkami i grzybami mun – 14 zł
8. Pieczona galantyna z kurczaka - 14 zł (min.10p)
9. Galaretki drobiowe – 12 zł
10. Piersi z kurczaka z pasztetem i owocem – 12 zł
11. Piersi z kurczaka z aromatyczną pastą truflową i rodzimymi grzybami – 14 zł
12. Pałeczki z kurczaka zapiekane z boczkiem i sosem chilli – 12 zł (min.10p)
13. Pierś z kurczaka z balsamico w sosie ze świeżych ziół i orzechów laskowych - 14 zł
14. Pierś z kurczaka po włosku z karczochami , tuńczykiem i suszonymi pomidorami – 14 zł
15. Wolno gotowana pierś z kurczaka z esencją pomarańczową ze świeżą miętą - 14 zł
16. Kremowy pasztet z drobiowych wątróbek z ziołami na grzance – 12 zł
17. Kremowy pasztet z drobiowych wątróbek z ziołami - Foremka ok.500g - 50 zł
18. Sakiewki ze springrollu z pasztetem i orzeszkami pinii – 12 zł
19. Pieczona galantyna z kaczką z jabłkiem i winną śliwką – 26 zł – (min.10p)
20. Carpaccio z piersi kaczki z oliwą truflową karczochami i czerwonym pieprzem – 18 zł
21. Roladka z polędwiczki wieprzowej z mussem drobiowym, cukinią i ricottą - 15 zł
22. Polędwiczki wieprzowe w cieście francuskim z sosem czosnkowym z jabłkami – 15 zł
23. Polędwiczki wieprzowe oprószone bratorem i nadziewane fetą – 15 zł
24. Polędwiczka wieprzowa z pikantnym mussem drobiowym faszzerowana gorgonzolą, szpinakiem i brokułami – 16 zł
25. Sakiewki z polędwiczki wieprzowej z nadzieniem z borowików – 15 zł
26. Polędwiczka z kozim serem i gruszką – 15 zł
27. Polędwiczka wieprzowa z pietruszką i jabłkiem – 15 zł
28. Polędwiczka z mussem śliwkowo – jabłkowym i pomarańczą - 15 zł
29. Befszyk tatarski – 20 zł
30. Carpaccio z polędwicy bejcowanej w czosnku i kolorowym pieprzu + sos winno-porczykowy – 32 zł
31. Carpaccio z polędwicy wołowej z sosem pesto, parmezanem i oliwkami – 32 zł
32. Cielęcina w sosie tuńczykowym z kaparami - 28 zł (min.10p)
33. Cielęcina na zielonych sałatach w sosie ze świeżych ziół - 28 zł (min.10p)
34. Szyńka parmeńska z melonem i sosem pesto – 12 zł
35. Szyńka z jajkiem i szparagami – 12 zł

- 36. Roladki z grillowanej kukurzyki z szynką parmeńską i mozzarellą - 12 zł
- 37. Kozi serek picandou w szynce parmeńskiej z opiekany melonem – 14 zł

### **Oferta Rybna;**

- 38. Różyczki z łososia wędzonego ( 50g ) z awokado i sosem miodowo-cytrynowym – 15 zł
- 39. Roladki z łososia wędzonego z pianką chrzanową – 15 zł
- 40. Sakiewki z ciasta francuskiego z łososiem i zielonym pieprzem – 15 zł
- 41. Tatar z łososia z musztardowo-miodowym vinegrette – 24 zł
- 42. Pescaccio z łososia marynowanego w białym winie z koprem i skórką pomarańczową – 24 zł
- 43. Łosoś ( 80g ) marynowany gravlax – 18 zł
- 44. Łosoś gotowany w bulionie warzywno-winnym – 22 zł
- 45. Łosoś pieczony w cieście francuskim z nadzieniem porowo-krewetkowym aromatyzowany szafranem – 20 zł
- 46. Sushi Maki z łososiem, awokado, zielonym ogórkiem i sezamem + sos sojowy – 30 zł (rolka 6szt)
- 47. Sushi Nigiri z krewetką lub łososiem lub rybą maślaną – 30 zł (rolka 6szt)
- 48. Roladki z pstrąga z migdałami i rodzynekami gotowane w białym winie – 15 zł
- 49. Karp w galarecie – dostępny w okresie świątecznym
- 50. Śledź ( 200g ) w śmietanie czosnkowej z marynowanymi pieczarkami – 15 zł
- 51. Śledź ( 200g ) w oliwce z cebulką i ogórkiem – 15 zł (sałatka)
- 52. Śledź ( 150g ) w sosie tatarskim - 15 zł ( sałatka )
- 53. Złote sakiewki ze springrollu z kozim serem i łososiem – 15 zł
- 54. Ryby gotowane lub pieczone w całości z trzema rodzajami nadzienia – w/g wagi- cena dnia
- 55. Krewetka królewska w cieście francuskim ze szpinakiem + sos czosnkowy z zielonym pieprzem – 13 zł
- 56. Carpaccio z polędwicy z tuńczyka marynowanego w cytrusach z sałatką z kopru włoskiego – cena dnia (min.10p)
- 57. Pstrąg w cieście z koprem włoskim – 15 zł

**Sałatki (około 10-12 porcji):**

1. Sałatka z rukoli z pomidorkami koktajlowymi, zielonym ogórkiem i dużymi kaparami – 100 zł
2. Sałatka grecka z sosem vinegrette – 100 zł
3. Sałatka z kurczakiem , selerem naciowym i ananasem – 100 zł
4. Sałatka Mauritius z paluszkami krabowymi – 90 zł
5. Sałatka z pieczonym camembertem pomidorami i chrupiącym bekonem – 100 zł
6. Sałatka z serem pleśniowym orzechami i winogronem – 100 zł
7. Sałatka z makaronem penne, tuńczykiem, kaparami suszonymi pomidorami – 100 zł
8. Mozzarella z pomidorami, orzeszkami i pesto - 80 zł
9. Bukiet mieszanych sałat z vinegrette - 80 zł
10. Sałatka z filecikami wędzonego pstrąga i dipem śmietanowo-chrzanowym - 100 zł
11. Sałatka z grillowanych warzyw z pepperoni - 80 zł
12. Sałatka Cezara z grzankami czosnkowymi i parmezanem - 100 zł
13. Sałatka z kozim serem z czarnuszką, gruszka w winie – 110 zł