



ZUPY

Serowa, co do pyszot się zalicza, z szynką, pomidorami i grzanką

Rosół pachnący kilkoma gatunkami mięs z makaronem swojskiego wyrobu

Barszcz czerwony czysty z kołdunami lub pasztecikiem

Żur polski taki, że dech zapiera

Wspaniała czarnina ze swojskimi kluseczkami

DANIA GŁÓWNE

Pierś drobiowa z rusztu faszerowana grzybami w sosie z kurkami podajemy z krokietami swojskiego wyrobu i warzywami gotowanymi na parze

Zrazy bite faszerowane podajemy z kaszą, ziemniakami i buraczkami na ciepło

Pyszne mięso (specjalnie wyselekcjonowana wołowina) powolnie podduszane na dwa sposoby: w sosie chrzanowym lub w sosie z zielonego pieprzu, podajemy z ziemniakami warzywami na ciepło

Szaszłyk z polędwiczek wieprzowych z oscypkiem zasmażanym, marynowanym w tymianku i rozmarynie do tego sos żurawinowy, musztarda oraz ziemniaki pieczone i warzywa

Polędwiczki wieprzowe - trzy w jednym - nadziewane śliwką wędzoną i owinięte bekonem w sosie własnym ziemniaki smażone i warzywa - jedzenie do syta

Golonka w zalewie miodowo-czosnkowej, pieczona z dodatkiem warzyw i ziemniaków

Pstrąg smażony z grilla, zapieczony w sosie chrzanowym, a do tego krokiety swojskiego wyrobu i warzywa

Pstrąg zrumieniony na grillu z krokietami swojskiego wyrobu i warzywami i dodatkiem sosu tatarskiego

DESERY

Pachnące świeżo upieczone ciasto z gałką lodu

Lody waniliowe z gorącymi malinami i bitą śmietaną

Lody czekoladowe z gorącymi wiśniami i bitą śmietaną

NAPOJE

Woda mineralna gazowana i niegazowana

Wybór soków

Świeżo parzona kawa lub herbata

Karafka białego lub czerwonego wina