



MENU OKOLICZNOŚCIOWE

ZUPY

- Rosół drobiowo-wołowy z makaronem
- Krem z pieczonej dyni okraszony chrustem z boczku oraz prażonymi pestkami dyni
- Grzybowa bogata w podgrzybki i borowiki z makaronowymi kokardkami (VEGE)
- Krem z pomidorów i pieczonej papryki z serem pleśniowym lub fetą (FIT, VEGE)
- Szwajcarska zupa serowa z delikatnym kurczęciem, szczypiorkiem i grzankami
- Krem z białych warzyw z dodatkiem wędzonego łososia

DANIE GŁÓWNE*

- Polędwiczki wieprzowe marynowane w tymianku i czosnku z sosem grzybowym, puree ziemniaczane i zestaw surówek
- Wolno pieczony filet z indyka w sosie orzechowym, puree ziemniaczane, brokuły z sezamem
- Eskalopki ze schabu pod sosem z sera pleśniowego, opiekane ziemniaki, warzywa duszone we włoskich pomidorach z ziołami
- Kieszonki z piersi kurczaka nadziewane szpinakiem i fetą w parmezanowej panierce, opiekane ziemniaki, surówka koperkowa
- Schab panierowany podawany z puree ziemniaczanym oraz kapustą duszoną z grzybami i majerankiem lub sałatą z pomidorami i winegrette
- Pieczony filet z łososia z warzywami z patelni z pęczakiem i sosem jogurtowym
- Kremowe kaszotto z grzybami leśnymi i oliwą truflową (VEGE)
- Polędwiczki wieprzowe w sosie miodowo-śmietanowym, puree ziemniaczane i zestaw surówek

* Istnieje możliwość wymiany dodatków skrobiowych i warzywnych na życzenie klienta.



PRYZYSTAWKI

- Deska swojskich specjałów: pieczona karkówka, boczek, ogórek kiszony
- Schab ze śliwką z dodatkiem sosu śliwkowego
- Duet śledziowy: śledź z ogórkiem kiszonym, cebulą i gorczycą oraz śledź z burakiem, jajkiem i jabłkiem w sosie majonezowym
- Łosoś pieczony z sosem tzatziki podany z faworkami z ciasta francuskiego
- Carpaccio z pieczonego buraka z gorgonzolą, żurawiną, orzechami włoskimi i rukolą, skropione oliwą i octem balsamicznym
- Sałatka z mozzarellą
- Sałatka jesienna
- Sałatka cesarska
- Sałatka z kurczakiem i ananasem
- Sałatka z winogronami

DESERY

- Szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi
- Sernik z musem owocowym z białą czekoladą
- Deser lodowy z bitą śmietaną

NAPOJE

- (soki/woda/wino – stanowią odrębny koszt wg karty menu)

CENNIK

- **OFERTA OBIADOWA nr I** – z 4 przystawkami
(zupa, II danie, deser, 4 przystawki, kawa lub herbata)

Dorośli	Dzieci 7–14 lat	Dzieci do 6 lat
95 zł	55 zł	35 zł

- **OFERTA OBIADOWA nr II** – z przystawką
(zupa, II danie, deser, 1 przystawka, kawa lub herbata)

Dorośli	Dzieci 7–14 lat	Dzieci do 6 lat
65 zł	40 zł	25 zł

- **OFERTA OBIADOWA nr III**
(zupa, II danie, deser, kawa lub herbata)
Dodatkowa przystawka + 10 zł

Dorośli	Dzieci 7–14 lat	Dzieci do 6 lat
55 zł	30 zł	20 zł



Wiecej informacji:

MANAGER SIECI PLACKARNIA

Renata Pawelec, tel. 728 150 520
pawelec.renata@gmail.com

lub

Natalia Kasperek, tel. 793 090 202
natalia.kasperek.pl@gmail.com

Nie posiadamy w sprzedaży
alkoholi ciężkich.
Wnoszenie własnego alkoholu do lokalu
nie jest praktykowane.