



Menu grill Premium

PRZYSTAWKI

1. Sałatka z rukolą, szynką parmeńską, pomidorkami koktajlowymi w asyście gruszki, prażonych ziaren słonecznika i sosu winegret.
2. Sałatka wiosenna.
3. Tatar z polędwicy wołowej, dodatkami warzywnymi, olejem lubczykowym, podany z pieczywem i masłem ziołowym.
4. Bigos staropolski.

ZUPY

1. Zupa marchewkowo-selerowa z carry, thanini oraz pestkami dyni i słonecznika lub
2. Chłodnik z botwinki i ogórka kiszzonego.

DANIA GŁÓWNE

1. Stek z rostbefu wołowego na grillowanych warzywach z masłem czosnkowym.
2. Szaszłyk wieprzowy z dodatkami warzywnymi serwowany na mixie sałat.
3. Szaszłyk drobiowy z dodatkami warzywnymi serwowany na mixie polskich ziół.
4. Karkówka z dzika.
5. Kielbasa z sarny.
6. Kielbasa z jelenia.

DESERY

1. Sernik Topaz z sosem wiśniowym i bitą śmietaną.
2. Jabłecznik z wielkopolskich jabłek.
3. Babeczka owocowa.
4. Lody rzemieślnicze z owocami.

WIEJSKI STÓŁ

1. Deska swojskich wędlin (także z dziczyzny) i górskich serów dojrzewających i podpuszczkowych.
2. Pasztet wędzony z gęsi, swojski, naturalny.
3. Pyra z gzikiem.
4. Smalec domowy niebo w gębie.
5. Masło górskie.
6. Swojskie pieczywo (wybór).

NAPOJE GORĄCE

Kawa i herbata (wybór).

NAPOJE ZIMNE

Soki owocowe, lemoniada, woda mineralna z cytryną (0.5 l./osoba).

ALKOHOL

Na powitanie lampka wina (wybór z oferty win, win bio).

Cena 349 zł./osoba