



WALENTYNKI 2024

KOLACJA I

Zupa:

Kremowa cebulowo – serowa z prażonymi migdałami i grzankami

Danie Główne:

Stek z polędwiczki wieprzowej z borowikami w śmietanie, ziemniak z pieca z masłem, buraczki glazurowane z koperkiem

Deser:

Panna cotta z frużeliną czereśniową, musem owocowym i bitą śmietaną

Napoje:

Kieliszek wina, woda mineralna

KOLACJA II

Zupa:

Kremowa z pieczonej papryki i świeżych pomidorów z grzanką zapiekaną serem

Danie Główne:

*Filet z indyka faszerowany pieczarkami i morelami z sosem winno-maślanym, ćwiartki ziemniaczane opiekane,
surówka z selera z ananase*

Deser:

Gruszka na ciepło na sosie pomarańczowym z syropem malinowym i bitą śmietaną

Napoje:

Kieliszek wina, woda mineralna

CENA 78 PLN / os

Rezerwacja telefoniczna 12 385 92 04

Serdecznie zapraszamy