



## Menu okolicznościowe

### Zupy

*Rosół drobiowo-wołowy z domowym makaronem, marchewką i zieloną pietruszką*  
200ml - 6zł / 300ml - 8zł

*Rosół z wiejskiej kury(drobiowy) podawany z domowym makaronem, marchewką i zieloną pietruszką*  
200ml - 6zł / 300ml - 8zł

*Rosół z knedlikami z indyczi i warzywnym julienne*  
200ml - 7zł / 300ml - 9zł

*Consomme z piersią kurczaka i jarzynami*  
200ml - 7zł / 300ml - 9zł

*Rosół z kaczki z kluseczkami grzybowymi, warzywami i natką pietruszki*  
200ml - 7zł / 300ml - 9zł

*Krem ziemniaczany z borowikami i wędzonką*  
200ml - 8zł / 300ml - 10zł

*Krem mediolański ze świeżych pomidorów z bazyliowym pesto i grzankami*  
200ml - 8zł / 300ml - 10zł

*Krem z kalafiorów podawany z grzankami i pietruszkowym pesto*  
200ml - 8zł / 300ml - 10zł

*Krem z grzybów leśnych aromatyzowany tymiankiem z grzankami*  
200ml - 9zł / 300ml - 11zł

*Krem ze świeżych brokułów, mus z sera pleśniowego, grzanki*  
200ml - 8zł / 300ml - 10zł

*Krem z brązowych pieczarek z profitrolkami*  
200ml - 8zł / 300ml - 10zł

*Krem marchewkowo-pomarańczowy na mleku kokosowym z imbirem i kolendrą*  
200ml - 8zł / 300ml - 10zł

*Zupa koperkowa z drobiowymi knedlikami*  
200ml - 8zł / 300ml - 10zł

*Krem z pieczonych pomidorów malinowych, oliwa bazyliowa, prażone pestki dyni*  
200ml - 8zł / 300ml - 10zł

*Krem ze świeżych szparagów z grzankami(sezonowo)*  
200ml - 8zł / 300ml - 10zł

*Krem z selera podawany z serem wędzonym i grzankami*  
200ml - 8zł / 300ml - 10zł

*Krem borowikowy z prażonymi płatkami migdałów*  
200ml - 10zł / 300ml - 14zł

*Żurek staropolski z białą kielbasą, wędzonką i gotowanym jajkiem*  
200ml - 9zł / 300ml - 12zł

*Pikantna zupa meksykańska z kaskami mięs*  
200ml - 9zł / 300ml - 12zł



*Polewka „piwowara” wyborna zupa gulaszowa z wołowiną aromatyzowana piwem pszenicznym z Brofaktury*

*200ml - 9zł / 300ml - 12zł*

*Tajska zupa z kurczakiem na mleku kokosowym aromatyzowana trawą cytrynową i imbirem*

*200ml - 9zł / 300ml - 12zł*

*Barszcz czerwony czysty*

*200ml - 5zł / 300ml - 6zł*

*Barszcz czerwony z dodatkami: pasztecik mięsny / krokiet mięsny / krokiet z grzybami / krokiet z kapustą i grzybami*

*200ml - 8zł / 300ml - 10zł*

*Wegetariańska zupa wielowarzywna z soczewicą i ziołami*

*200ml - 8zł / 300ml - 10zł*

### **Przekąski serwowane w bulionówkach**

*Boeuf Strogonow z rostbefu wołowego (podawany z pieczywem)*

*250ml - 16zł*

*Potrąwka z kurczaka a'la Forsztrak (podawana z pieczywem)*

*250ml - 12zł*

*Flaki wołowe po „warszawsku” (podawane z pieczywem)*

*250ml - 12zł*

### **Dania główne**

#### **Ryby**

*Sola w cieście z sera coregio na szpinaku andaluzyjskim*

*mała porcja 80g - 10zł / duża porcja 180g - 16zł*

*Sandacz pieczony w maśle ziołowym podawany na warzywach w sosie koperkowym*

*mała porcja 80g - 12zł / duża porcja 160g - 24zł*

*Zrazy z pstrąga tęczowego nadziewane warzywami na sosie grzybowym z zieloną pietruszką*

*mała porcja 100g - 11zł / duża porcja 180g - 21zł*

*Smażona połówka z dorsza bałtyckiego na sosie śmietanowo-warzywnym*

*z tymiankiem cytrynowym*

*mała porcja 80g - 10zł / duża porcja 180g - 19zł*

*Pulpety ze szczupaka w sosie cytrynowym*

*mała porcja 100g - 10zł / duża porcja 180g - 18zł*

*Łosoś pieczony w ziołach z pieprzem cytrynowym na szpinaku z serem pecorino*

*mała porcja 70g - 12zł / duża porcja 180g - 24zł*

*Szaszлык „Admiralski” łosoś z krewetkami z salsą pomidorową*

*mała porcja 100g - 13zł / duża porcja 220g - 26zł*

*Halibut „norweski” pieczony w maśle na sosie porowo-krewetkowym z różowym pieprzem*

*mała porcja - 70g - 12zł / duża porcja - 180g - 24zł*



## **Drób**

*Kotlet de volaille( do wyboru: masło pietruszkowe | ser żółty | ser i szynka | ser i suszone pomidory | pieczarki | masło truflowe)*

*mała porcja 100g - 8zł / duża porcja 200g - 16zł*

*Cordon Blue z indyczki w panierce panko, nadziewany szynką i serem*

*mała porcja 100g - 8zł / duża porcja 200g - 16zł*

*Sznicel „Italiano” z indyczki(w panierce) nadziewany suszonymi pomidorami, mozzarellą i szynką cotto*

*mała porcja 100g - 9zł / duża porcja 200g - 18zł*

*Chrusty z piersi kurczęcia na chrupko, dip serowy*

*mała porcja 80g - 6zł / duża porcja 180g - 12zł*

*Pierś z kurczaka „napoli” nadziewana mozzarellą, suszonymi pomidorami i bazylią, w sosie z białego wina*

*mała porcja 80g - 8zł / duża porcja 200g - 16zł*

*Eskalopki z piersi kurczaka w cieście parmezanowym a'la piccata, dip bazyliowy*

*mała porcja 80g - 8zł / duża porcja 180g - 16zł*

*Udko z kurczaka „dobrej gospodyni”(luzowane) nadziewane warzywami, sos pieczeniowy*

*1szt. 170g - 10zł*

*Udko z kurczaka na sposób orientalny(luzowane), sos diabelski*

*1szt. - 150g - 10zł*

*Udko z kaczki po „kaszteleńsku”, jabłka, sos winno-żurawinowy*

*1szt. - 170g - 18zł*

*Zraz z kaczki nadziewany wędzonką, wędzonymi śliwkami, korniszonami w sosie pieczeniowym*

*1szt.-160g - 22zł*

## **Wieprzowina**

*Tradycyjne kotlety schabowe smażone na smalcu*

*mała porcja 100g - 6zł / duża porcja 200g - 12zł*

*Schab po „Turyńsku” na sosie serowo bazyliowym*

*mała porcja 80g - 8zł / duża porcja 180g - 15zł*

*Zrazy ze schabu nadziewane pieczarkami i wędzonką duszone w sosie własnym*

*mała porcja 80g - 8zł / duża porcja 180g - 16zł*

*Filety schabowe w sosie staropolskim*

*mała porcja 80g - 7zł / duża porcja 160g - 14zł*

*Schab „medaliony” zapiekane z mozzarellą i szynką dojrzewającą na sosie grzybowym*

*mała porcja 80g - 7zł / duża porcja - 160g - 14zł*

*Eskalopki z polędwiczki w sosie winno-śmietanowym z szatwią*

*mała porcja 80g - 8zł / duża porcja 160g - 16zł*

*Medaliony z polędwiczki na sosie „alfredo”(szalotka, pieczarki, szynka cotto, sos aksamitny)*

*mała porcja 80g - 8zł / duża porcja 160g - 16zł*



*Polędwiczka na sosie kurkowym*

*mała porcja 80g - 9zł / duża porcja 160g - 17zł*

*Zraziki z polędwiczki „rublow” nadziewane borowikami, duszone w sosie własnym*

*mała porcja 80g - 10zł / duża porcja 160g - 19zł*

*Polędwiczka otulona plastrami wędzonego boczku, nadziewana kapustą kiszoną i borowikami, podawana w sosie pieczeniowym*

*mała porcja 120g - 9zł / duża porcja 220g - 18zł*

*Karkówka po baskijsku (na duszonych pieczarkach z chorizo)*

*mała porcja 100g - 8zł / duża porcja 200g - 15zł*

*Karkówka po meksykańsku z pikantną salsą*

*mała porcja 100g - 8zł / duża porcja 200g - 15zł*

*Zrazy z karkówki po „ulańsku” nadziewane wędzonką i grzybami w sosie rumianym*

*mała porcja 80g - 10zł / duża porcja 200g - 16zł*

*Sakiewki z szynki wieprzowej nadziewane kurkami i serem wędzonym w sosie pieczeniowym*

*mała porcja 80g - 9zł / duża porcja 160g - 16zł*

*Bitki z szynki wieprzowej w sosie myśliwskim*

*mała porcja 80g - 8zł / duża porcja 160g - 14zł*

*Rolady z szynki nadziewane orzechami i szynką włoską w sosie rumianym z tymiankiem*

*mała porcja 80g - 9zł / duża porcja 160g - 16zł*

*Golonka zapiekana w piwie pszenicznym podawana na kapuście (chrzan, musztarda)*

*1szt. ok. 500g - 28zł*

*Żeberka pieczone w sosie BBQ*

*mała porcja 100g - 7zł średnia porcja 200g - 15zł duża porcja 300g - 23zł*

*Policzki wieprzowe w sosie pieczeniowym z grzybami*

*mała porcja 100g - 8zł / duża porcja 200g - 17zł*

## **Wołowina**

*Tradycyjne zrazy wołowe (nadziewane wędzonką, ogórkiem kiszonym, cebulą)*

*duszone w sosie własnym*

*mała porcja 100g - 12zł / duża porcja 200g - 21zł*

*Bitki wołowe w sosie własnym*

*mała porcja 100g - 8zł / duża porcja 200g - 16zł*

*Wołowina po „szlachecku” duszona w czerwonym winie z borowikami*

*mała porcja 100g - 10zł / duża porcja 200g - 19zł*

*Policzki wołowe po burgundzku duszone w czerwonym winie*

*mała porcja 100g - 11zł / duża porcja 200g - 21zł*

*Wołowina po meksykańsku z warzywami, pomidorami i jalapeno*

*mała porcja 100g - 8zł / duża porcja 200g - 16zł*

*Ozory wołowe w sosie chrzanowym*

*mała porcja 80g - 10zł / duża porcja 160g - 19zł*



### **Dodatki**

- Ziemniaki gotowane z koperkiem - 200g - 3zł*
- Ziemniaki puree - 200g - 4zł*
- Ziemniaki pieczone z ziołami 200g - 4zł*
- Frytki - 200g - 5zł*
- Ziemniaki gratin - 200g - 6zł*
- Ziemniaki faszerowane serem i warzywami zapiekane(1szt.) - 5zł*
- Kasza gryczana - 200g - 3zł*
- Ryż tradycyjny - 200g - 3zł*
- Ryż curry - 200g - 3zł*
- Ryż z warzywami - 200g - 4zł*
- Ryż po meksykańsku - 200g - 4zł*
- Kluski śląskie - 200g - 5zł*
- Mini kopytka - 200g - 5zł*
- Kluseczki gnocchi - 200g - 5zł*
- Kuskus z warzywami - 200g - 4zł*
- Kasza pęczak z warzywami - 200g - 4zł*
- Kasza bulgur z warzywami - 200g - 4zł*
- Kasza jagłana z warzywami - 200g - 4zł*

### **Dodatki warzywne**

- Kompozycja surówek(coleslaw, seler, marchewka) - 150g - 5zł*
- Kompozycja sałat z sosem winegret - 150g - 5zł*
- Mizeria ze śmietaną - 150g - 5zł*
- Salatka z buraczków - 150g - 5zł*
- Salatka szwedzka - 150g - 5zł*
- Salatka festiwalowa - 150g - 5zł*
- Kapusta zasmażana z wędzonką - 150g - 5zł*
- Buraczki zasmażane - 150g - 5zł*
- Buraczki z żurawiną karmelizowane w miodzie - 150g - 6zł*
- Modra kapusta z rodzynkami - 150g - 6zł*
- Szpinak „andaluzyjski”(ser, czosnek, migdały, różowy pieprz) - 150g - 7zł*
- Marchewka z groszkiem - 150g - 5zł*
- Bukiet warzyw sezonowych gotowanych na parze - 150g - 5zł*
- Brokuły gotowane na parze - 150g - 5zł*
- Kalafior z bułką tartą gotowany po polsku - 150g - 5zł*



### ***Przekąski zimne***

### ***Ryby, owoce morza***

*Kompozycja śledzi w trzech smakach(w śmietanowym puchu, w oleju ze szczypiorkiem, na ostro z pomidorowo-paprykową salsą)*

*90g - 7zł / 180g - 14zł*

*Płatki łososia marynowane w cytrynie z zielonym pieprzem*

*50g - 6zł / 100g - 12zł*

*Sakiewki z łososia wędzonego z serkiem philadelphia i szczypiorkiem*

*50g - 6zł / 100g - 12zł*

*Tatar z łososia z awokado i sosem koperkowym*

*50g - 7zł / 100g - 14zł*

*Tatar z matiasa na razowym pieczywie*

*50g - 4zł / 100g - 8zł*

*Pstrąg potokowy w delikatnej galarecie*

*40g - 5zł / 80g - 8zł*

*Łosoś w delikatnej galarecie*

*40g - 5zł / 80g - 8zł*

*Sandacz faszerowany w galarecie*

*40g - 5zł / 80g - 8zł*

*Szczupak faszerowany w galarecie*

*40g - 5zł / 80g - 8zł*

*Dorsz po grecku*

*50g - 6zł / 100g - 12zł*

*Dorsz w marynacie octowej z pomidorami*

*50g - 6zł / 100g - 12zł*

*Krewetki(16/20)*

*-w bazyliowym pesto*

*-w chili*

*-w sosie cytrynowo-bazyliowym*

*-w sosie koktajlowym*

*-w sosie czosnkowym*

*1 szt. - 3zł*



## **Mięsa**

*Tatar wołowy z dodatkami*

40g - 8zł / 80g - 16zł

*Carpaccio z polędwicy wołowej z dodatkami*

40g - 11zł / 80g - 22zł

*Carpaccio z piersi gęsi owsianej z marynowaną gruszką i serem korycińskim*

60g - 11zł / 120g - 22zł

*Kaczka faszerowana po kasztelańsku*

40g - 5zł / 80g - 10zł

*Polędwiczka „czarnolas” nadziewana borowikami*

40g - 5zł / 80g - 10zł

*Polędwiczka w boczku nadziewana wędzonymi śliwkami*

50g - 6zł

*Plastry pieczonej polędwiczki w kolorowym pieprzu z marynatami*

50g - 6zł

*Schab pieczony nadziewany śliwkami*

50g - 5zł

*Roladki z pieczonego schabu z rukolą i suszonymi pomidorami*

1 szt. - 4zł

*Rożki z pieczonej szynki nadziewane musem z jajek, korniszonów i wędzonki w delikatnej galarecie*

1 szt.(100g) - 7zł

*Tymbaliki wołowo-drobiowe*

1 szt.(60g) - 4zł

*Tymbaliki cielęce*

1 szt.(60g) - 5zł

*Tymbaliki z kurczaka*

1 szt.(60g) - 4zł

*Schab w galarecie po warszawsku*

70g - 7zł

*Ozorki w galarecie*

60g - 6zł / 100g - 8zł

*Pasztet „staropolski” wieprzowo-wołowy*

100g - 4zł

*Pasztet myśliwski z dziczyzny*

100g - 5zł

*Pasztet z gęsi owsianej z borowikami*

100g - 5zł

*Pasztet cielęcy „dobrej gospodyni”*

100g - 5zł

*Pasztet z kaczki a'la ochmistrz*

100g - 5zł



*Boczek faszerowany „Pana Tadeusza”*

*100g - 6zł*

*Karkówka pieczona z pikantnym nadzieniem węgierskim*

*100g - 6zł*

*Karkówka pieczona nadziewana grzybami i wędzonką*

*100g - 6zł*

*Pierś z kurczęcia „iberia” nadziewana szpinakiem, fetą i suszonymi pomidorami*

*50g - 4zł / 100g - 8zł*

*Pierś z indycyki nadziewana warzywami i serem wędzonym*

*50g - 4zł / 100g - 8zł*

*Płatki pieczonej indycyki z zielonymi szparagami*

*50g - 6zł / 100g - 12zł*

*Pierś kurczęcia nadziewana bakaliami a'la malaga*

*50g - 4zł / 100g - 8zł*

*Deska serów regionalnych - 5 rodzajów, owoce, żurawina*

*dla 10 osób(1000g) - 80zł*

*Deska wędlin z naszej wędzarni: szynka / baleron / schab / kindziuk / polędwiczka / marynaty*

*dla 10 osób(1000g) - 120zł*

### ***Dodatki zimne sosy, marynaty***

*sos tatarski*

*sos koktajlowy*

*sos tzatziki*

*sos czosnkowy*

*sos cumberland*

*sos korniszonowy*

*sos bazyliowy*

*sos śródziemnomorski*

*salsa meksykańska*

*sos pesto(bazyliowe)*

*sos aksamitny z chili*

*sos serowy*

*ketchup*

*majonez*

*chrzan*

*musztarda*

*50g - wszystkie w cenie 2zł*





Zestaw marynat - 100g - 4zł  
ogórki kiszzone - 100g - 3zł  
ogórki małosolne - 100g - 3zł  
ogórki konserwowe - 100g - 3zł

### **Salatki**

Salatka w stylu greckim z fetą  
100g - 7zł / 200g - 14zł  
Salatka „śródziemnomorska” grillowane warzywa, oliwki, suszone pomidory, ser kozi  
100g - 8zł / 200g - 16zł  
Salatka „włoska” mix salat, warzywa, oliwki, mozzarella, oliwka bazyliowa  
100g - 8zł / 200g - 16zł  
Salatka cesarska z grillowaną pierśią kurczaka  
100g - 8zł / 200g - 16zł  
Salatka nicejska z tuńczykiem  
100g - 8zł / 200g - 16zł  
Salatka z wędzonym serem i żurawiną, malinowy winegret  
100g - 7zł / 200g - 14zł  
Salatka farmerska z grillowaną polędwiczką i bekonem, sos ziołowo-czosnkowo  
100g - 8zł / 200g - 16zł  
Salatka „bostońska” z indykiem  
100g - 8zł / 200g - 16zł  
Salatka „Szefa” z szynką parzoną i sosem szczypiorkowym  
100g - 7zł / 200g - 14zł  
Salatka „zielono mi” wegetariańska, zielone warzywa, szpinak baby, ser halloumi,  
ziołowy winegret  
100g - 8zł / 200g - 16zł  
Salatka „szlachecka” z szyjkami raków mazurskich, sos koperkowy  
100g - 9zł / 200g - 18zł  
Salatka z wędzonym łososiem, sos ogórkowo-koperkowym  
100g - 8zł / 200g - 16zł  
Tradycyjna salatka jarzynowa z majonezem  
100g - 4zł / 200g - 8zł  
Salatka ziemniaczana „chłopska” z grillowanymi chrupkami z bekonu  
100g - 4zł / 200g - 8zł



### ***Dania wegetariańskie, gorące***

*Potrąwka „marokańska” z warzyw i soczewicy w aromacie korzennych przypraw i ziół  
150g - 12zł / 300g - 22zł*

*Gołąbki nadziewane warzywami(w kapuście włoskiej), podawane z sosem z pieczonych pomidorów malinowych*

*2 szt. - 22zł*

*Zielone racuszki z cukinią, szpinakiem, ziarnami zbóż i komosą ryżową z sosem tzatziki*

*5 szt. - 18zł*

*Cukinie faszerowane mozzarellą, suszonymi pomidorami, warzywami z bazyliowym pesto, orzeszkami pinii i puree z pomidorów pelati*

*5 szt. - 24zł*

*Pierogi nadziewane szpinakiem i ricotta, smażone pieczarki, sos pietruszkowy*

*5 szt. - 22zł*

*UWAGA, INFORMACJA(Promocja do końca 2018r.)*

***Na imprezy od 10 do 25 osób, udzielamy od w/w cen - 5% rabatu***

***Na imprezy od 25 do 60 osób, udzielamy od w/w cen - 8% rabatu***

***Na imprezy od 60 osób, udzielamy od w/w/ cen - 12% rabatu***

*\*promocja nie dotyczy deserów i dań serwowanych live cooking*

**Zestawy dla dzieci**

**Zestaw I**

**Zupa**

*Delikatny rosół drobiowy z domowym makaronem(150 ml)*

**Danie główne**

*Mini de volaille a'la „kurczak mały”(z masłem) podawany z marchewką zasmażaną i ziemniakami gotowanymi lub frytkami(80g/160g)*

**Deser**

*Dla misiaczka - Pucharek lodów z owocami, z musami owocowymi i bitą śmietaną(2 gałki)*

*Sok owocowy 200 ml*

*woda mineralna 200 ml*

***Cena zestawu 36 zł / os.***

*Jarosław Roszak*



## **Zestaw II**

### **Zupa**

*Zupa pomidorowa z domowym makaronem „Babcina” (150 ml)*

### **Danie główne**

*Chrupiące paluchy z kurczaka zagrodowego „ku-ku-ry-ku” (3 szt.), dip serowy lub ketchup, frytki, surówka z marchewki*

### **Deser**

*Rożek naleśnikowy „TYTUS” z musem twarogowo-waniliowym, sos malinowy, bita śmietana, owoce (140g)*

*sok owocowy 200 ml*

*woda mineralna 200 ml*

***Cena zestawu 36zł / os.***

## **Dania serwowane przez kucharzy na sali - Live Cooking**

*Szynka z nogą pieczona w całości z dodatkami:*

*-sos pieczeniowy*

*-sos grzybowy*

*-sos farmerski*

*-gorące bułeczki lub ziemniaki pieczone*

*-kapusta zasmażana lub buraczki karmelizowane*

*1 szt. ok. 10-12kg z dodatkami 900zł*

*1 porcja z dodatkami- 22,50zł / os.*

### ***Ilościowo dla 40 osób***

*Indyk pieczony w całości „Bio” z dodatkami:*

*-sos pieczeniowo-drobiowy*

*-sos żurawinowy*

*-sos wiśniowy*

*-gorące bułeczki lub ziemniaki pieczone*

*-modra kapusta lub buraczki*

*1 szt. 8-10kg z dodatkami*

*ilościowo na 30 osób - 900zł*

*1 porcja z dodatkami - 30zł / os.*

### ***Ilościowo dla 30 osób***



## **Desery**

### **Jednoporcyjne**

*Szarlotka na ciepło z sosem śmietankowym i lodami waniliowymi*

*1 porcja 250g - 13zł*

*Beza z kremem mascarpone i truskawkami*

*1 porcja 170g - 13zł*

*Creme Brulle z musem z malin*

*1 porcja 170g - 13zł*

*Selekcja lodów z owocami sezonowymi*

*(3 gałki) - 13zł*

### **Wieloporcyjne**

*Patera ciast(4 rodzaje)*

*na 10 osób(1500g) - 119zł*

## **Torty**

### **Tort malibu**

*nadzienienie ananasowo-pomarańczowe w polewie z białej czekolady na biszkopcie nasączonym Malibu*

*70zł / kg*

### **Tort wiśniowo-koniakowy**

*ciemny biszkopt nasączony pączem koniakowym, przekładany kremem czekoladowym w polewie z ciemnej czekolady*

*65zł / hg*

### **Tort śmietankowy lub o smaku kakao**

*klasyczny tort przekładany biszkoptem o smaku kakao lub śmietankowym*

*50zł /kg*

### **Tort śmietankowo-owocowy**

*smaki do wyboru: truskawkowy, malinowy, wiśniowy*

*60zł / kg*



***Tort orzechowy***

*ciemny biszkopt nasączony brandy, przekładany masą orzechową w polewie z ciemnej czekolady*

*70zł / kg*

***Tort pomarańczowy***

*delikatne ciasto biszkoptowe nasączone likierem pomarańczowo-koniakowym z galaretką ze świeżych pomarańczy, przykryty galaretką cytrusową*

*65zł / kg*

***Tort amaretto***

*mus migdałowy i czekoladowy przekładany biszkoptem czekoladowo-orzechowym nasączonym amaretto*

*65zł/kg*

***Tort bezowy***

*do wyboru:*

- z nadzieniem kawowym*
- z nadzieniem czekoladowym*
- z nadzieniem waniliowym*
- z nadzieniem daktylowym*
- z nadzieniem pistacjowym*

*100zł / szt. / 8-10 porcji*