



*Menu okolicznościowe Hetman 2019/2020r*

**Zupy**

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

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

*Rosół z knedlikami z indycзки i warzywnym julienne  
300ml - 9zł*

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

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

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

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

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

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

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

*Krem z brązowych pieczarek z profitrołkami  
300ml - 10zł*

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

*Zupa koperkowa z drobiowymi knedlikami  
300ml - 10zł*

*Krem z pieczonych pomidorów malinowych, oliwa bazyliowa, prażone pestki dyni*

300ml - 10zł

*Krem ze świeżych szparagów z grzankami(sezonowo)*

300ml - 10zł

*Krem z selera podawany z serem wędzonym i grzankami*

300ml - 10zł

*Krem borowikowy z prażonymi płatkami migdałów*

300ml - 14zł

*Żurek staropolski z białą kiełbasą, wędzonką i gotowanym jajkiem*

300ml - 12zł

*Pikantna zupa meksykańska z kąskami mięs*

300ml - 12zł

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

300ml - 12zł

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

300ml - 12zł

*Barszcz czerwony czysty*

300ml - 6zł

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

300ml - 10zł

*Wegetariańska zupa wielowarzywna z soczewicą i ziołami*

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*

180g - 16zł

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

160g - 24zł

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

180g - 21zł

*Smażona polędwica z dorsza bałtyckiego na sosie śmietanowo-warzywnym z tymiankiem cytrynowym*

180g - 19zł

*Pulpety ze szczupaka w sosie cytrynowym*

180g - 18zł

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

180g - 24zł

Szaszłyk „Admiralski” łosoś z krewetkami z salsą pomidorową

220g - 26zł

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

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

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

200g - 16zł

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

200g - 18zł

Chrusty z piersi kurczęcia na chrupko, dip serowy

180g - 12zł

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

200g - 16zł

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

180g - 16zł

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

1szt. 170g - 10zł

Udka z kurczaka na sposób orientalny(luzowane), sos diabelski

1szt. - 150g - 10zł

Udka 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

200g - 12zł

Schab po „Turyńsku” na sosie serowo bazyliowym

180g - 15zł

Zrazy ze schabu nadziewane pieczarkami i wędzonką duszone w sosie własnym

180g - 16zł

Filety schabowe w sosie staropolskim

160g - 14zł

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

160g - 14zł

Eskalopki z polędwiczki w sosie winno-śmietanowym z szalwią

160g - 16zł

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

160g - 16zł

*Polędwiczka na sosie kurkowym*

*porcja 160g - 17zł*

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

*160g - 19zł*

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

*220g - 18zł*

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

*200g - 15zł*

*Karkówka po meksykańsku z pikantną salsą*

*200g - 15zł*

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

*200g - 16zł*

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

*160g - 16zł*

*Bitki z szynki wieprzowej w sosie myśliwskim*

*160g - 14zł*

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

*160g - 16zł*

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

*1szt. ok. 500g - 28zł*

*Żeberka pieczone w sosie BBQ*

*300g - 23zł*

*Policzki wieprzowe w sosie pieczeniowym z grzybami*

*200g - 17zł*

### **Wołowina**

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

*duszone w sosie własnym*

*200g - 21zł*

*Bitki wołowe w sosie własnym*

*200g - 16zł*

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

*200g - 19zł*

*Policzki wołowe po burgundzku duszone w czerwonym winie*

*200g - 21zł*

*Wołowina po meksykańsku z warzywami, pomidorami i jalapeno*

*200g - 16zł*

*Ozory wołowe w sosie chrzanowym*

*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 jaglana z warzywami - 200g - 4zł*

### ***Dodatki warzywne***

*Kompozycja surówek(colestaw, seler, marchewka) - 150g - 5zł*  
*Kompozycja sałat z sosem winegret - 150g - 5zł*  
*Mizeria ze śmietaną - 150g - 5zł*  
*Sałatka z buraczków - 150g - 5zł*  
*Sałatka szwedzka - 150g - 5zł*  
*Sałatka 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)*  
*180g - 14zł*  
*Płatki łososia marynowane w cytrynie z zielonym pieprzem*  
*100g - 12zł*  
*Sakiewki z łososia wędzonego z serkiem philadelphia i szczypiorkiem*  
*100g - 12zł*  
*Tatar z łososia z awokado i sosem koperkowym*  
*100g - 14zł*  
*Tatar z matiasa na razowym pieczywie*  
*100g - 8zł*  
*Pstrąg potokowy w delikatnej galarecie*  
*80g - 8zł*

*Łosoś w delikatnej galarecie*

80g - 8zł

*Sandacz faszerowany w galarecie*

80g - 8zł

*Szczupak faszerowany w galarecie*

80g - 8zł

*Dorsz po grecku*

100g - 12zł

*Dorsz w marynacie octowej z pomidorami*

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*

80g - 16zł

*Carpaccio z polędwicy wołowej z dodatkami*

80g - 22zł

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

120g - 22zł

*Kaczka faszerowana po kasztelańsku*

80g - 10zł

*Polędwiczka „czarnolas” nadziewana borowikami*

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*

100g - 8zł

Paszтет „staropolski” wieprzowo-wołowy

100g - 4zł

Paszтет myśliwski z dziczyzny

100g - 5zł

Paszтет z gęsi owsianej z borowikami

100g - 5zł

Paszтет cielęcy „dobrej gospodyni”

100g - 5zł

Paszтет 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

100g - 8zł

Pierś z indycyki nadziewana warzywami i serem wędzonym

100g - 8zł

Płatki pieczonej indycyki z zielonymi szparagami

100g - 12zł

Pierś kurczęcia nadziewana bakaliami a’la malaga

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 kiszane - 100g - 3zł  
ogórki małosolne - 100g - 3zł  
ogórki konserwowe - 100g - 3zł

### **Sałatki**

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

### **Dania wegetariańskie, gorące**

Potrąwka „marokańska” z warzyw i soczewicy w aromacie korzennych przypraw i ziół  
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

## **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.**

### **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**

nadzienie 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

*Sylwia Paczuska-Pietrzak*

*Manager Restauracji*

*501724057*

*spietrzak@brofaktura.pl*