

Menu okolicznościowe

wigilia 2021

1. karp smażony 150 g	15,00,-
2. dorsz pieczony w cieście 160 g	25,00,-
3. pstrąg faszerowany pieczony	30,00,-
4. pstrąg w płatkach migdałów i tymianku	30,00,-
5. sola w migdałach ok. 100 g	17,00,-
6. ryba po grecku półmisek 6 porcji	66,00,-
7. łosoś zapiekany w sezamie półmisek 6 por.	90,00,-
8. łosoś gotowany w sosie koperkowym 6 por. półmisek	90,00,-
9. barszczyk czerwony 250 ml	8,00,-
10. paszteciki por. 1 szt.	3,50,-
11. zupa grzybowa z makaronem 300 ml	12,00,-
12. kapusta z grochem 150 g	6,50,-
13. krokiet z kapustą i grzybami 1 szt.	5,50,-
14. pierogi z grzybami szt	3,00,-
15. pierogi z kapustą i grzybami szt.	3,00,-
16. śledź w śmietanie , po kaszubsku, w oliwie 100 g	8,00,-
17. śledź w z suszonymi pomidorami i oregano 100g	8,00,-
18. sałatka śledziowa 150g	8,00,-
19. sałatka jarzynowa 150 g	7,00,-
20. sałatka z tuńczyka 150g	9,00,-
21. karp w galarecie 6 por. pół	80,00,-
22. pstrąg w galarecie 6 por. półmisek	80,00,-
23. strudel 100 g 1 porcja	4,50,-
24. sernik 10 g	4,50,-
25. rogaliki z makiem 1 szt	3,50,-
26. piernik z wiśniami 100 g 1 porcja	4,50,-
27. kompot z suszonych owoców 330 ml	8,00,-
28. serwis kawy herbaty	8,00,-
29. pieczywo porcja	1,50,-
