

## Menu okolicznościowe

### wigilia 2019

1. karp smażony 150 g	12,00,-
2. dorsz pieczony w cieście 160 g	19,00,-
3. łosoś w sosie cytrynowym	12,00,-
4. sola w sosie słodko kwaśnym 100 g	13,50,-
5. pstrąg faszerowany pieczony	26,00,-
6. pstrąg w płatkach migdałów i tymianku	27,00,-
7. sola w migdałach ok. 100 g	13,50,-
8. ryba po grecku półmisek 6 porcji	50,00,-
9. łosoś zapiekany w sezamie półmisek 6 por.	70,00,-
10. łosoś gotowany w sosie koperkowym 6 por. półmisek	70,00,-
11. łosoś grillowany (dzwonek)	10,00,-
12. barszczyk czerwony 250 ml	5,00,-
13. paszteciki por. 1 szt.	2,00,-
14. zupa grzybowa z makaronem 300 ml	9,50,-
15. kapusta z grochem 150 g	3,50,-
16. krokiet z kapustą i grzybami 1 szt.	4,50,-
17. makiełki 100 g	3,50,-
18. pierogi z grzybami 1 kg	30,00,-
19. pierogi z kapustą i grzybami 1 kg	30,00,-
20. łazanki 150 g	4,50,-
21. kasza gryczana 150 g	2,50,-
22. śledź w śmietanie , po kaszubsku, w oliwie 100 g	7,00,-
23. śledź w z suszonymi pomidorami i oregane 100g	8,00,-
24. sałatka śledziowa 150g	7,00,-
25. sałatka jarzynowa 150 g	5,00,-
26. sałatka z tuńczyka 150g	7,00,-
27. karp w galarecie 6 por. pół	65,00,-
28. pstrąg w galarecie 6 por. półmisek	65,00,-
29. strudel 1 kg	30,00,-
30. sernik kg	30,00,-
31. rogaliki z makiem 1 kg (ok. 20 szt.)	40,00,-
32. piernik z wiśniami 1 kg	30,00,-
33. kompot z suszonych owoców 330 ml	5,00,-

---