



KARCZMA
U GARNARZY

Menu 200 zł

MEN



Zupa

Rosół czosnkowy z wieprzowymi pierożkami

Krem z pieczonych warzyw korzennych, chipsy z jabłka

Główne danie

Aromatyczna rolada ze schabu z suszonymi pomidorami i słonecznikiem z ziemniakami pieczonymi i bukietem surówek

Wolno gotowana pierś z kurczaka nadziewana szpinakiem i serem feta z sosem koperkowym z ziemniakami pieczonymi i bukietem surówek

Półdewiczki wieprzowe z boczkiem podawane z sosem z sera mascarpone i pieczonymi ziemniakami, bukiet surówek

Deser

Szarlotka podawana w słoiku

Gruszka gotowana w czerwonym winie z sosem czekoladowym z dodatkiem likieru amaretto

Deser tiramisu z czekoladą

Napoje (bez ograniczeń):

Woda gazowana i niegazowana, kawa, herbata, soki owocowe (pomarańczowy i jabłkowy)

Zimne przekąski:

Deska tradycyjnych wędlin i kawałków kurczaka z sosem

Półmisek serów i rolad serowych własnego wyrobu

Galaretki drobiowo-wieprzowe

Ruloniki z szynki z mussem chrzanowym

Schab w galarecie

Dwie sałatki do wyboru

Owoce

Pieczywo

Kolacja:

Żurek z jajkiem i kielbasą

Strogonow z pieczywem naszego wyrobu

Dodatkowo:

słodczyce, napoje gazowane, alkohol, stół wiejski

Cukiernia Teodora

Ciasta i drobne ciasteczka podane na paterach - **19 zł/os.**

Szyszka od- **27 zł do 29,5 zł/szt.**

Tort - według cennika **„Rozłożone na okruszki,**

Napoje gazowane: Pepsi, Mirinda, 7 Up 0.85l - **22 zł/but**

Wódka: Wyborowa, Stock **55 zł/but**
Finlandia, Baczewski **65 zł/but**

Wino: Jacob's Creek **75 zł/but**
Karawka wina stołowego **75 zł/l**

Stół wiejski 55 zł/os.

- Chleb naszego wypieku, ogórki kiszzone i smalec z jabłkiem i cebulką
- Swojskie mięsa pieczone
- Pasztet z sosem żurawinowym
- Bigos
- Gołąbki z sosem grzybowym
- Pierogi ruskie oraz z kapustą i grzybami
- Proziaki z dodatkami