

Dania na ciepło:

Żurek z jajkiem i białą kielbasą 65 pln – 1 litr

Udko pieczone nadziewane włoszczyzną – 150 gram/ 20 pln

Karkówka w sosie chrzanowym – 150 gram/ 22 pln

Zrazy wołowe z kaszą – 150 gram/ 29 pln

Udka kaczki z sosem żurawinowym z jabłkami – 1 szt/ 32 pln

Bitki wołowe z kluskami śląskimi – 150 gram/ 26 pln

Szynka wieprzowa w sosie grzybowym – 150 gram/ 23 pln

Roladka drobiowa nadziewana szpinakiem w białym sosie pieczarkowym – 150 gram/ 23 pln

De Volaille – 150 gram/ 20 pln

Karkówka rolowana boczkiem nadziewana fasolką szparagową – 150 gram/ 24 pln

Mielone wieprzowe duszone w sosie pieczeniowym – 150 gram/ 17 pln

Roladki z indyka nadziewane szparagami z sosem borowikowym – 150 gram/ 26 pln

Dania na zimno:

Mięsa pieczone podane z ćwikłą i chrzanem : pasztet – 8,50 pln, karkówka – 8,50 pln, rolada z boczku nadziewana kurkami – 8,50 pln

Jajka faszerowane farszem z pieczarek w sosie szczypiorkowym – 5 pln

Jajko z szynką na sałatce jarzynowej – 8 pln

Jajka faszerowane farszem z szynki w sosie szczypiorkowym – 6 pln

Tatar wołowy – 18 pln

Tatar z łososia – 21 pln

Pstrąg w galarecie z sosem tatarskim – 11 pln

Śledź w śmietanie z jabłkiem i grubym pieprzem – 8,50 pln

Śledź w oleju w marynowanych grzybkami – 8,50 pln

Schab nadziewany pastą jajeczną – 10,50 pln

Pieczeń z jajkiem gotowanym – 9,50 pln

Łosoś marynowany w brandy, cytrynie i miodzie – 24 pln

Sałatka jarzynowa – 100g/10 pln

Sałatka szynkowa – 100g/ 10 pln

Schab ze śliwką – 8,50 pln

Kaczka faszerowana – 1 kg/ 130 pln