



MENU LUNCH 2022

PROPOZYCJA I

Zupa:

(1 porcja/osoba)

1. Pachnący ziołami krem pomidorowy z pesto

Danie główne

(1 porcja/osoba)

1. Ryba miruna w cieście naleśnikowym

Dodatki

(1,5 porcji/osoba)

1. Gotowany maślany ryż
2. Warzywa gotowane na parze

Deser

(1 porcja/osoba)

1. Sernik królewski na zimno





PROPOZYCJA II

Zupa:

(1 porcja/osoba)

1. Zupka cebulowa z serem mozarella i grzanką

Danie główne

(1 porcja/osoba)

1. Tradycyjny kotlet schabowy w złocistej panierce

Dodatki

(1,5 porcji/osoba)

1. Ziemniaczki pieczone
2. Surówka sezonowa

Deser

(1 porcja/osoba)

1. Krem tiramisu

