



MENU ŚWIĄTECZNE



Coś na ząb...

Sledź bałtycki pod piernikową chrustą,
cebula, śliwka wędzona, grzyby marynowane 17,-

Zupy

Barszcz z uszkami 16,-
farsz z borowików

Dania główne

Duszony karp 34,-
w sosie cebulowo-rodzynkowym, gołąbek
gryczano-grzybowy, surówka z kiszonej
kapusty z nierafinowanym olejem rzepakowym.

Pierogi z kapustą i grzybami. 32,-

Deser

Makowiec 14,-

Napoje

Kompot z suszu 6,-

Napoje alkoholowe

Poncz cytrusowo-korzenny 14,-
na czerwonym winie