

### **PRZYSTAWKI**

- Szaszłyk śródziemnomorski z krewetki i polędwicy wołowej na świeżych sałatach z oliwą ziołową i bruschettą – 18 zł
- Vitello tonato z polędwicy wieprzowej z grzanką- 18 zł
- Rolmops z matiasa podany na plastrach ziemniaków duszonych w ziołach i sosem musztardowo miodowym – 16 zł
- Terrina drobiowa z pesto paprykowym i popcornem gryczanym- 18 zł
- Łosoś wędzony z grilla z sałatką z rzepy i szpinaku z majonezem z wasabi i grzybami mun – 20 zł
- Boczek z gzikiem z pesto paprykowym i paluchem- 18 zł
- Wątróbka smażona w sosie octu winnego w asyście delikatnego grillowanego bekonu i buraków marynowanych- 18 zł
- Boczek długogotowany podany z sałatką z ziemniaka i ogórka kiszzonego z paloną cebulą i gastrikiem- 18 zł

### **ZUPY/ KREMY**

- Rosół z kaczki, wołowiny i kurczaka z makaronem i warzywami- 12 zł
- Krem z pieczonego buraka z gruszką i knedlem z koziego sera- 16 zł
- Krem z pomidorów i pieczonej papryki z porem duszonym w winie – 16 zł
- Krem z białych warzyw ze skwarkami z szynki dojrzewającej i emulsją z suszonych pomidorów- 16 zł
- Krem borowikowy z chipsami z sera wędzonego- 18 zł
- Bulion grzybowy z ziemniakami- 18 zł
- Aromatyczny krem z kukurydzy z chrustem z tortilli- 16 zł
- Żurek świętokrzyski na maślanec z puree ziemniaczanym, jajkiem i kielbasą- 17 zł
- Szlachetny krupnik z żołądkami drobiowymi- 16 zł
- Krem z czosnku z chipsem z boczku- 16 zł

### **DANIA Z DROBIU**

- Grillowana pierś z kurczaka otulona boczkiem z pieczonymi ziemniakami na sałatce z pieczarek, fasolki szparagowej i pomidorów- 36 zł
- Pieczona pierś z kurczaka tkana szpinakiem, suszonym pomidorem i ricottą z klasycznym risotto- 36 zł
- Pierś z kurczaka kukurydzianego na ciepłej sałatce z ciecierzycy, szynki i warzyw- 36 zł
- Udko z kurczaka w orientalnej marynacie z grillowanymi warzywami i bagietką czosnkową- 33 zł

- Pieczona pierś indycza w sosie musztardowym z puree ziemniaczanym ze świeżymi sałatami- 38 zł
- Grillowana pierś indycza na sałatce z fasoli korczyńskiej i papryki z pieczarkami- 38 zł
- Rolada drobiowa faszerowana porem i boczkiem w śmietanowym sosie, z puree ziemniaczanym i duszoną marchwią- 36 zł
- Kacze udo w sosie z kopytkami, czerwoną kapustą- 40 zł

### **DANIA Z WIEPRZOWINY**

- Polędwiczka wieprzowa sous vide z kaszą bulgur z konfitowanym kalafiolem i sosem z palonej cebuli- 42 zł
- Kotlet schabowy z kością, ziemniakami i zasmażaną kapustą – 39 zł
- Sznyceł wieprzowy zapieczony z pieczarkami i serem ze smażonymi ziemniakami i mixem sałat- 39 zł
- Schab z grilla marnowany w chimi churi na pieczonych ziemniakach z fasolką szparagową po francusku i sosem BBQ- 39 zł
- Zraz wieprzowy z boczkiem z klukami śląskimi i zasmażanymi buraczkami- 38 zł
- Pieczeń wieprzowa w sosie chrzanowym z puree ziemniaczanym i surówką z ogórka małosolnego- 38 zł
- Delikatny schab w sosie demi glace z klasycznym risotto ze smażonymi borowikami i mixem sałat- 42 zł
- Rumszyk wieprzowy w sosie podgrzybków z ziemniakami i surówką z surówką z kapusty i ogórka kiszzonego- 40 zł

### **DANIA Z WOŁOWINY**

- Policzki wołowe w sosie własnym ze smażoną fasolką, marchwią i z ziemniakami - 42 zł
- Długo gotowane żebro wołowe w sosie własnym z puree z salsefii z białą czekoladą z burakami z chrzanem – 42 zł
- Bitki wołowe w sosie myśliwskim z ziemniakami i mizerią- 42 zł
- Zraz wołowy z kiszonym ogórkiem i słoniną w sosie własnym, kopytka, buraki w śmietanie- 42 zł

### **DANIA Z RYB**

- Pieczony filet z morszczuka z grillowaną polętą i brokułem smażonym z pomidorami - 39 zł
- Filet z miruny w orzechowej panierce z puree z batatów i świeżymi sałatami z dresingiem- 38 zł
- Pieczony stek z łososia z batatami marynowanymi w tymianku z sosem roqufort sałatką z pomidorów i bazylii – 52 zł
- Filet z dorsza w panierce panko z ryżem smażonym z pieczarkami i świeżym szpinakiem – 47 zł

## **DANIA WEGETARIAŃSKIE/ WEGAŃSKIE**

- Risotto warzywne lub grzybowe ( wegańskie)- 36 zł
- Cukinia smażona z pieczarkami (wegańskie)- 32 zł
- Makaron ryżowy z warzywami w sosie orientalnym ( wegańskie)- 32 zł
- Naleśniki ze szpinakiem zapieczone z serem mozzarella- 32 zł
- Kopytka szpinakowe z sosem pomidorowym- 28 zł
- Boczniki smażone z jajkiem i bagietką – 32 zł
- Spaghetti pomodoro lub pesto bazyliowe- 32 zł

## **OSTATNIA KOLACJA bufecie lub w półmiskach**

- Mix pierogów (6 szt) ( mięso, kapusta, świętokrzyskie)- 22 zł
- Boeuf Strogonof- 32 zł
- Ragout z indyka- 26 zł
- Barszcz czerwony z uszkami lub pasztecikiem- 25 zł
- Flaki na ostro- 18 zł
- Żur świętokrzyski na maślanie jajkiem i kiełbasą- 18 zł
- Pieczone udo z kurczaka z kluskami śląskimi i surówką colesław- 33 zł
- Krokiety z pierśią z kurczaka, pieczarkami, papryką i serem żółtym- 24 zł

## **DANIA CIEPŁE DLA DZIECI**

- Chrupiące polędwiczki drobiowe z frytkami i mizerią – 20 zł
- Naleśniki z jabłkami i śmietaną z serem mascarpone – 20 zł
- Pierogi na słodko z serem i konfiturą z jagód- 20 zł

## **ZESTAW ZAKĄSKOWY I cena 49 zł**

Pasztet domowy z sosem chrzanowym i szczypiorkiem

Półmisek soczystych wędlin z piklami ( szynka swojska, kiełbasa boryny, kabanosy, baleron)

Pieczony filet z indyka z rozponką i sezamem z sosem orientalnym

Śledź z cebulą i ogórkiem kiszonym w oleju i koprze

Salatka z makaronu farfalle z kurczakiem, grillowaną papryką i musztardą francuską

## **ZESTAW ZAKĄSKOWY II cena 55 zł**

Tymbaliki z wołowiną, marynowaną kukurydzą i jajkiem

Plastry polędwiczki wieprzowej w sosie majonezowym

Boczek pieczony z sosem musztardowym i rukolą

Śledzie po kaszubsku ( w pomidorach)

Salatka z makaronu ryżowego, świeżego ogórka, suszonego pomidora i tuńczyka

Salatka południowa z grillowanym kurczakiem, serem pleśniowym i melonem

## **ZESTAW ZAKĄSKOWY III cena 60 zł**

Schab z chrzanem i szczypiorkiem

Wędzona pierś z kaczki z sosem żurawinowym

Półmisek szlachetnych serów z orzechami

Plastry polędwiczki wieprzowej z paluszkiem krabowym i sosem anchois

Wolnogotowany Rostbef wołowy z sosem tatarskim

Świeże sałaty z soczystymi kawałkami łososia wędzonego, pomidorami cherry i serkiem chrzanowym

Salatka Caprese z malinowych pomidorów i mozzarelli z pesto bazyliowym i oliwkami

**ZESTAW ZAKĄSKOWY DLA DZIECI- 33 zł** (minimalne zamówienie od 5 osób)

Tortille z salami i serem

Zapiekanki z pomidorami

Serowe paluszki

Mini panini z szynką i warzywami

**DESER SERWOWANY**

- Sernik szefa- 18 zł
- Tarta z owocami sezonowymi z kremem waniliowym- 18 zł
- Puchar lodowy- 18 zł

**SŁODKI BUFET**

- Ciasto z galaretkami 6 zł/ 100g
  - Sernik 6 zł/ 100g
  - Ciasto z owocami 6 zł/ 100g
  - Miodownik 6 zł/ 100g
  - Szarlotka 6 zł/ 100g
  - Mini babeczki 6 zł/ szt
  - Słodkie finger food (mus mascarpone z malinami, mus śmietanowy z sosem z mango, brzoskwinie w sosie waniliowym z kruszonką, galaretka owocowa ze śmietaną, mus czekoladowy z wiśniami w żelu, cytrynowa pianka z bezą, parfait z białej czekolady z jagodami, panna cotta z truskawkami)- 6 zł/ szt
- Minimalne zamówienie jednego rodzaju SŁODKICH FINGER FOOD- 10szt.

**SERWIS KAWOWY do 3h- 22 zł; do 6h- 28 zł; do 8h-33 zł (liczony na osobę)**

**UWAGA: istnieje możliwość wniesienia własnego alkoholu po wniesieniu opłaty zwanej „korkowym” w wysokości 10 zł od każdej dorosłej osoby**

**Nie ma możliwości wnoszenia własnych wyrobów / produktów z zewnątrz.**

**Wylączność stanowi tort po wniesieniu opłaty w wysokości 50 zł.**

**W przypadku serwisu kawowego do 6 h i powyżej wymagany m.in. obiad dwudaniowy, drugi gorący posiłek oraz zestaw zakąskowy.**