



GRILLOWE DANIA W GORĄCYM BUFECCIE

84 ZŁ/ OS.

Trio z prosięcia z grilla:

Marynowana w miodzie i tymianku karkówka z grilla

Żeberka pieczone w ciemnym piwie

Golonka wolno pieczona z emulsją kminkową

Pierś z kurczaka grillowana w jogurcie curry

Filet z łososia grillowany

Warzywa grillowane: cukinia, papryka, bakłażan

Ziemniaki pieczone w folii z masłem koperkowym

KOLACJA W FORMIE OGNISKA

56 ZŁ/ OS.

Zupa grochowa na wędzonce

Żurek na zakwasie z białą kielbasą

Gulasz w stylu węgierskim gotowany w kociołkach nad ogniskiem

Kielbaski z ogniska

Kaszanka

Ziemniaki pieczone z masłem czosnkowym

Wybór domowych pikli i marynat

Musztarda, chrzan, ketchup, sos BBQ

Wybór świeżo wypieczonego pieczywa



MENU „WSPÓLNE OGNISKO” 97 ZŁ/ OS.

Przekąski:

Deska wiejskich przysmaków z regionu (wędzona słonina, ogonówka wędzona, boczek cygański, smalec domowy)

Sałatka z grillowanej cukinii, oliwek z dressingiem tzatziki

Sałatka ziemniaczana z ogrodu angielskiego z serowym sosem

Sałatka z radicchio, brokuł, fety z dressingiem z octu z czerwonego wina

Sałatka colesław

Wybór domowych marynat i pikli (3 do wyboru):

Ogórek kiszony, konserwowy, papryka konserwowa, grzybki marynowane, pieczarki marynowane,
pepperoni marynowane

Wybory sosów (3 do wyboru):

Ketchup, musztarda, sos chrzanowy, ćwikła, sos czosnkowy, sos remoulade, barbeque, meksykański

Wybór świeżo wypieczonego pieczywa

Dania gorące z ogniska:

Kiełbaski pieczone (do wyboru):

Mazowiecka, Rzeźnicka, Wiejska

Bigos staropolski z ogniska grzane w bogarczu

Zupa grochowa na wędzonce

Desery:

Gruszka w cynamonie

Jabłko prażone z goździkami