



LUNCH SERWOWANY

Wybór 1 menu dla całej grupy.
Podane ceny dotyczą 1 osoby.

Podatek VAT 8 %

NETTO BRUTTO

OPCJA I **60,19 PLN** **65 PLN**
2 dania

Danie pierwsze
Danie główne

OPCJA II **83,33 PLN** **90 PLN**
3 dania

Przystawka lub danie pierwsze
Danie główne
Deser

OPCJA III **101,85 PLN** **110 PLN**
4 dania

Przystawka
Danie pierwsze
Danie główne
Deser

NAPOJE Podatek VAT 23 %

OPCJA I **16,26 PLN** **20 PLN**

Kawa, herbata, woda mineralna

OPCJA II **24,39 PLN** **30 PLN**

Kawa, herbata, woda mineralna,
soki owocowe

OPCJA III **32,52 PLN** **40 PLN**

Kawa, herbata, woda mineralna,
soki owocowe, napoje gazowane
(Pepsi and Co.)

Oferta obowiązuje do 31.12.2021 r.

DANIA DO WYBORU

PRZYSTAWKI

- Matjas z jabłkiem, cebula marynowana
- Salatka z kaczką, avocado, jabłuszka kaparowe
- Łosoś, ogórek świeży, żel cytrynowy, crème fraiche
- Vitello Tonnate, kapary, sos tuńczykowy
- Ravioli z kozim serem, pieczona dynia, prażone pestki

DANIA PIERWSZE

- Bulion mięsny, kluseczki z koperkiem
- Krem z kalafiora z oliwą ziołową
- Krem z marchwi z mlekiem kokosowym i kolendrą
- Krem z pieczonego ziemniaka, boczek, szczypiorek
- Gazpacho z pomidora i arbuza, oliwki, ogórek (sezon letni, czerwiec - sierpień)
- Chłodnik z botwiny z jajkiem i maślanką (sezon letni, czerwiec - sierpień)

DANIE GŁÓWNE

- Polędwiczka z dorsza bałtyckiego, ziołowe risotto, nowalijki
- Filet z indyka, puree ziemniaczane, pieczone warzywa korzeniowe, sos z białego wina
- Kurczak, ziemniaki fondant, boczek, szpinak
- Risotto z owczym serem, marchew, oliwa ziołowa
- Policzek wołowy z puree ziemniaczanym, glazurowana marchewka

DESER

- Strudel jabłkowy z lodami waniliowymi
- Sernik z musem malinowym
- Wybór sorbetów owocowych
- Mus pistacjowy, pralina i żel malinowy