

N O W A

KUCHNIA POLSKA

(menu na przyjęcia okolicznościowe)

ZUPY (300ml) 25 zł

1. Rosół drobiowy z makaronem (20 zł)
2. Barszcz czerwony z krokietem lub pasztecikiem
3. Flaki wołowe
4. Flaki z boczniaka
5. Węgierska zupa gulaszowa
6. Aromatyczna zupa grzybowa z łazankami
7. Pomidorowa z makaronem (20 zł)
8. Soljanka
9. Zupa myśliwska z grzybami i makaronem
10. Żurek staropolski na zakwasie z białą kielbasą i jajkiem
11. Kwaśnica na żeberkach
12. Orientalna zupa z kurczakiem i makaronem ryżowym
13. Orientalna zupa z tofu i makaronem ryżowym
14. Nowa cebulowa z białym winem i grzanką serową
15. Krem z białych warzyw z oliwą szczypiorkową i grzankami
16. Krem brokułowo - serowy z grzankami
17. Krem chrzanowy z oliwą lubczykową i grzankami
18. Krem czosnkowy z chrustem z boczku i prażoną i cebulką
19. Cappuccino pieczarkowe z groszkiem ptysiowym
20. Krem z dyni i marchwi z mlekiem kokosowym, nutą pomarańczy i prażonymi pestkami dyni

21. Krem z kalafiora z oliwą truflową i grzankami
22. Krem z pieczonych pomidorów z bazyliowymi grzankami
23. Krem z pieczonej i wędzonej papryki z serem feta i grzankami
24. Krem z pieczonego czosnku z grzankami
25. Zupa szpinakowa z lanymi kluseczkami kukurydzianymi
26. Delikatna zupa ze świeżych ogórków z kurczakiem i makaronem muszelki
27. Zupa rybna ze świeżymi pomidorami i trawą cytrynową
28. Krem z cukinii z pomidorami suszonymi

DANIA GŁÓWNE (50 zł)

(180g mięsa/180g ryby, dodatki do wyboru)

1. Bitki ze schabu w sosie porowo-serowym
2. Kotlet schabowy
3. Befszyk wieprzowy duszony z cebulą
4. Golonka (400g) duszona w piwie, zapiekana z sosem bbq
5. Karkówka po cygańsku
6. Pieczona polędwiczka wieprzowa w sosie grzybowym
7. Trybowany udziec z kurczaka w sosie serowym
8. Żeberka bbq
9. Cordon bleu (z szynką i serem)
10. Panierowany filec z kurczaka zapiekany z serem, ananasem i żurawiną
11. Kotlet de volaille
12. Kieszonka drobiowa faszerowana porem, serem żółtym, pieczarkami, panierowana w płatkach kukurydzianych
13. Roladka drobiowa z pomidorami suszonymi i fetą, owinięta boczkiem wędzonym w sosie śmietanowym
14. Pieczony łosoś w sosie szparagowym (60 zł)
15. Pieczony sandacz w sosie ogórkowym
16. Konfitowana noga z kaczki w sosie pieczeniowo pomarańczowym 250g (60 zł)
17. Sznycel cielęcy wiedeński 150g (60 zł)

18. Policzki wołowe w sosie winnym 200g (60 zł)
19. Karkówka pieczona z sosem myśliwskim
20. Faworki z kurczaka w cieście kokosowym
21. Sztuka mięsa w sosie chrzanowym (szynka wieprzowa)
22. Pierś z kurczaka zawijana w szynkę parmeńską z pomidorami suszonymi i szpinakiem
23. Grillowana pierś z kurczaka w sosie cebulowym
24. Policzki wieprzowe w sosie winnym z rozmarynem 200g (60 zł)
25. Pieczony trybowany udziec z kurczaka w sosie bbq
26. Pieczony dorsz w sosie koperkowym
27. Makaron udon z wołowiną, warzywami, grzybami, mian, kolendrą i sezamem
28. Konfitowana noga z gęsi w sosie z czerwonej porzeczki 350g (60 zł)
29. Pierogi do wyboru 10 sztuk (z mięsem, ruskie, z kapustą i grzybami, podlaskie, z soczewicą, z serem na słodko)
30. Pyzy z mięsem 6 sztuk
31. Zrazy wołowe z boczkiem i ogórkiem kiszonym w sosie pieczeniowym (60 zł)

DODATKI DO DAŃ GŁÓWNYCH

1. Ziemniaki gotowane z koperkiem
2. Ziemniaki puree z koperkiem
3. Ziemniaki pieczone w ziołach
4. Placuszki ziemniaczane rosti
5. Kuleczki ziemniaczane w ziołach
6. Kluski śląskie
7. Kopytka
8. Kasza gryczana z boczkiem
9. Kasza pęczak z pieczarkami
10. Ziemniaki au gratine
11. Gnocchi (włoskie kluseczki ziemniaczane)
12. Ryż (curry, z suszonymi pomidorami i czosnkiem, z ziołami i masłem)
13. Frytki zwykłe, stekowe, łódeczki, cząstki ziemniaczane ze skórą

DODATKI DO DAŃ GŁÓWNYCH

Surówki i sałatki na ciepło

1. Bukiet surówek (3 rodzaje do wyboru)
2. Surówka z kapusty pekińskiej z kukurydzą i delikatnym sosem jogurtowym
3. Surówka Colesław
4. Mix sałat z sosem winegret
5. Surówka z marchewki z chrzanem
6. Kapusta biała zakwaszana z czosnkiem i marchewką
7. Kapusta biała z ogórkiem świeżym i koprem
8. Surówka z kapusty czerwonej z jabłkiem i żurawiną
9. Sałatka z ogórka kiszzonego i papryki z musztardą i miodem
10. Surówka z kiszonej kapusty
11. Mizeria
12. Buraczki zasmażane na ciepło
13. Warzywa z patelni (smażone na maśle z patelni)
14. Kapusta zasmażana na ciepło z grzybami
15. Fasolka szparagowa z masełkiem i bułką tartą
16. Kalafior na złoto (polany bułką tartą z masłem)

PRZYSTAWKI I SAŁATKI (20 zł/os)

(mięsna/rybna 80g, sałatka 120g)

1. Deska serów i wędlin
2. Jaja faszerowane (łosoś, pieczarki, chrzan)
3. Mini burgery drobiowe
4. Nuggetsy z kurczaka z sosami do wyboru
(czosnkowy, tzatzyki, meksykański)
5. Rolada szpinakowa z łososiem
6. Rolada z kurczaka z serem wędzonym i żurawiną
7. Ryba po japońsku (miruna)
8. Ryba pod pierzynką (miruna)
9. Śledź w trzech smakach (tradycyjny w oleju,
w śmietanie, po sułtańsku)
10. Tatar wołowy z dodatkami
11. Tortilla z serem, szynką i warzywami
12. Łosoś Gravlax (marynowany w cukrze, soli morskiej
i koprze) w sosie musztardowo-miodowym
13. Caprese (pomidory z mozzarellą w sosie pesto)
14. Mini gołąbki z wędzonego łososia z twarożkiem
ziołowym
15. Carpaccio z pieczonych buraków z kozim serem
i orzechami z sosem balsamicznym
16. Roladki z pieczonego rostbefu z ziołowym
twarożkiem
17. Kruche babeczki z musem z tuńczyka
18. Sałatka cezar z kurczakiem i boczkiem

19. Sałatka grecka
20. Sałatka hawajska
21. Sałatka jarzynowa
22. Sałatka z pieczonym burakiem i serem feta
23. Włoska sałatka z makaronu, oliwek, pikantną salami i pomidorami suszonymi
24. Sałatka nicejska z tuńczykiem i jajem
25. Sałatka królewska z szynką, selerem marynowanym, ananasem, porem i kukurydzą
26. Sałatka rzymska z roszponką, pomidorkami koktajlowymi i mini mozzarellą
27. Sałatka z gruszką, serem pleśniowym, szynką parmeńską i sosem mango
28. Młody szpinak z pomidorami suszonymi, winogronem, orzeszkami ziemnymi i serem pleśniowym
29. Sałatka gyros

CIASTA (75 zł/kg)

(1 kg na około 10 osób)

1. 3 bit
2. Beza Dakłas
3. Brownie kremowo-kokosowe
4. Cappuccino
5. Ciasto marchewkowe z kremem mascarpone
6. Czarny las
7. Filadelfia
8. Góra lodowa
9. Ciasto kokos, mango, marakuja
10. Kokosowo-makowa Panienka
11. Kopiec kreta
12. Lion
13. Lodowiec
14. Malinowa chmurka
15. Napoleonka
16. Porzeczkowiec
17. Prażone jabłko z karmelem
18. Raffaello
19. Sernik brownie
20. Sernik marmurkowy z czekoladą i brownie na spodzie
21. Sernik po wiedeńsku
22. Szarlotka z kruszonką
23. Tiramisu

NAPOJE

1.	Dzbanek kompotu	22 zł
2.	Dzbanek lemoniady	29 zł
3.	Dzbanek wody z cytrusami	18 zł
4.	Dobry Materiał (różne smaki) 0.33l	11 zł
5.	Woda Cisowianka (gazowana, niegazowana) 0.5l	3 zł
6.	Coca-Cola/Coca-Cola Zero/Fanta 0.5l	9 zł
7.	Sok Cappy (jabłkowy, pomarańczowy) 0.33l	5 zł
8.	Domowy kompot owocowy	6 zł
9.	Herbata jesienna	19 zł
10.	Pumpkin spice latte	15 zł
11.	Kawa mrożona	15 zł
12.	Herbata (różne smaki)	7 zł
13.	Kawa (czarna, biała) mała	8 zł
14.	Kawa (czarna, biała) duża	10 zł
15.	Cappuccino	12 zł
16.	Latte	11 zł
17.	Latte macchiato	12 zł
18.	Flat white	10 zł
19.	Espresso	8 zł