

Restauracja

Szef kuchni poleca:

Zupa

Chłodnik litewski ogórkiem, rzodkiewką i jajkiem na twardo
(250 ml.) **10 zł**

Danie główne

Ryby z rzecznego zaciągu

(okoń, płóć krasnopióra, lin)

Lin w śmietanie z porem i białym winem (100 g) **8 zł**

Okoń smażony na maśle (100 g) **8 zł**

Płóć krasnopióra smażona na maśle (100 g) **6 zł**

Pstrąg na 5 sposobów – jeden sposób do wyboru szt. – min.
200 g **18 zł**

I. Wędzony pstrąg podany na ciepło

II. Pstrąg pieczony w folii z masłem, koprem i białym winem

III. Pstrąg gotowany na parze

IV. Pstrąg smażony w migdałach z masłem i czosnkiem

V. Pstrąg z grilla

Frytki (100 g) **6 zł**

Pieczone ziemniaki (100 g) **6 zł**

Ziemniaki z wody (100 g) **5 zł**

Asortyment pieczywa (100 g) **3 zł**

Deser

Smażone truskawki w karmelu z pieprzem cayenne, sosem
balsamico i gałką lodów (100 g) **12 zł**

OFERTA SEZONOWA