

## MENU SEZONOWE - LIPIEC

### Przystawki

- Sałatka z arbuza, granat, grillowane carpaccio z cukinii, grzanka z kozim serem, sos z syropem klonowym 15 zł
- Sałatka z grillowaną polędwiczką, karmelizowana młoda marchewka, mix sałat, cebula, świeże pomidory, świeże zioła, sos miodowo-musztardowy 20 zł
- Kalafior zapiekany w kokilce z pierśią kurczaka w sosie ziołowym 15 zł
- Placki z cukinii, dip czosnkowy 15 zł

### Zupy

- Kapuśniak z młodej kapusty, koperek 15 zł
- Zupa z ogórków małosolnych i młodej marchewki, domowy makaron 15 zł
- Krem z cukinii z bazylią i kurkami 15 zł
- Chłodnik litewski 15 zł
- Zupa kurkowa 15 zł

### Dania główne

- Gołąbki z kaczki i kapusty włoskiej, kasza jęczmienna, duszona botwinka 45 zł
- Polędwiczki w sosie bazyliowym, młode ziemniaki, karmelizowana młoda marchewka i zielony groszek 45 zł
- Sandacz, risotto ze świeżym szpinakiem, karmelizowane młode buraczki, sałata z oliwą 45 zł
- Królik w śmietanie, młode ziemniaki lub domowy makaron, warzywa grillowane 50 zł
- Schab w sosie kurkowym, młode ziemniaki, warzywa sezonowe 40 zł
- Pierożki z bobem i szpinakiem, sos ze świeżych ziół, sałatka wiosenna 25 zł

### Desery

- Sorbet z arbuza i mięty 15 zł
- Suflet z owocami sezonowymi 15 zł
- Sernik na zimno z owocami 15 zł
- Ciasto kruche z owocami sezonowymi 15 zł