

Poniedziałek / Monday - 27/09/2021

Zupa / Soup

Zupa serowa z grzankami / Cheese soup with croutons (3,8,10)

Danie główne I / Main dish I

Kotlet de volaille / Cutlet de volaille (1,3,8)
Puree koperkowe / Mashed potatoes with dill (3)
Mizeria / Cucumber salad (3)

Danie główne II / Main dish II

Pierogi mix (z mięsem, z kapustą, ruskie, z kaszą) okraszone cebulką / Dumplings mix (with meat, with cabbage, with potatoes, with groats) sprinkled with onion (1,8)
Surówka z buraka z jabłkiem / Beetroot salad with apple

Danie wegańskie / Vegan dish

Wegańskie pierogi z dynią okraszone cebulką z rozmarynem i masłem kokosowym / Vegan pumpkin dumplings sprinkled with onion, rosemary and coconut butter (8)

Alergeny: 1 jaja, 2 ryby, 3 laktoza, 4 orzechy ziemne, 5 skorupiaki, 6 soja, 7 orzechy, 8 gluten, 9 mięczaki, 10 seler, 11 gorczyca, 12 sezam, 13 siarczany (dwutlenek siarki), 14 łubin

Wtorek / Tuesday – 28/09/2021

Zupa / Soup

Zupa zacierkowa / Mash soup (10)

Danie główne I / Main dish I

Strogonow wołowy z kiszonym ogórkiem / Beef strogonov with pickled cucumber
(8,10)

Kopytka / Potato dumplings (1,8)

Surówka z czerwonej kapusty / Red cabbage salad

Danie główne II / Main dish II

Wieprzowina w sosie pomarańczowym / Pork in orange sauce (6,12)

Ziemniaki pieczone / Baked potatoes

Karmelizowana marchewka / Caramelized carrot

Danie wegańskie / Vegan dish

Curry z zielonymi warzywami / Curry with green vegetables (12)

Ryż / Rice

Surówka z kapusty pekińskiej i papryki / Chinese cabbage and pepper salad

Alergeny: 1 jaja, 2 ryby, 3 laktoza, 4 orzechy ziemne, 5 skorupiaki, 6 soja, 7 orzechy,
8 gluten, 9 mięczaki, 10 seler, 11 gorczyca, 12 sezam, 13 siarczany (dwutlenek siarki), 14 łubin

Środa / Wednesday – 29/09/2021

Zupa / Soup

Zupa chrzanowa z jajkiem i ziemniakami / Horseradish soup with egg and potatoes (1,3,10)

Danie główne I / Main dish I

Żeberka pieczone z wędzonymi śliwkami i sosem miodowo-balsamicznym / Ribs baked with smoked plums and honey-balsamic sauce

Ziemniaki gotowane z koperkiem / Potatoes boiled with dill

Surówka z kapusty pekińskiej z warzywami / Chinese cabbage salad with vegetables

Danie główne II / Main dish II

Eskalopki z kurczaka w sosie truflowym / Chicken escalopes in truffle sauce (3,8)

Kasza jęczmienna / Barley (8)

Fasola szparagowa / String-bean (3,8)

Danie wegańskie / Vegan dish

Naleśniki meksykańskie z salsą z orzeszków ziemnych / Mexican pancakes with peanut salsa (7,8)

**Alergeny: 1 jaja, 2 ryby, 3 laktoza, 4 orzechy ziemne, 5 skorupiaki, 6 soja, 7 orzechy,
8 gluten, 9 mięczaki, 10 seler, 11 gorczyca, 12 sezam, 13 siarczany (dwutlenek siarki), 14 łubin**

Czwartek / Thursday – 30/09/2021

Zupa / Soup

Warzywna zupa gulaszowa z jalapeno i czarną fasolą / Vegetable goulash soup with jalapeno and black beans (10)

Danie główne I / Main dish I

Polędwica wieprzowa a'la wellington z sosem z czerwonego wina i zielonego pieprzu / Pork tenderloin a'la wellington with red wine and green pepper sauce (1,3,8)

Kasza gryczana / Buckwheat groats

Smażona cukinia ze świeżymi ziołami / Fried zucchini with fresh herbs

Danie główne II / Main dish II

Sznicel z indyka / Turkey schnitzel (1,8)

Pieczone ziemniaki / Baked potato

Sałatka z pomidorów, bazylii i oliwy z oliwek / Tomato, basil and olive oil salad

Danie wegańskie / Vegan dish

Calzone wegańskie ze szpinakiem i bocznikami z salsą z pomidorowo-bazyliową/
Vegan calzone with spinach and oyster mushrooms with tomato and basil salsa

Mix sałat z oliwą / Mix of lettuces with olive oil (8)

**Alergeny: 1 jaja, 2 ryby, 3 laktoza, 4 orzechy ziemne, 5 skorupiaki, 6 soja, 7 orzechy,
8 gluten, 9 mięczaki, 10 seler, 11 gorczyca, 12 sezam, 13 siarczany (dwutlenek siarki), 14 łubin**

Piątek / Friday – 01/10/2021

Zupa / Soup

Norweska zupa rybna z mulami / Norwegian fish soup with mussels (2,3,10)

Danie główne I / Main dish I

Miruna zapiekana z sosem francuskim i julliene z warzyw / White fish baked with puff sauce and vegetable julliene (2,11)
Angielskie frytki / English fries

Danie główne II / Main dish II

Szaszłyki z kurczaka ze śliwką węgierką i chutneyem balsamicznym/ Chicken skewers with plum and balsamic chutney
Ryż mieszany biały i czerwony / Mixed white and red rice
Surówka z marchewki z rodzynkami / Carrot salad with raisins (3)

Danie wegańskie / Vegan dish

Faszerowane bataty z dymką, chilli i jalapeno / Stuffed sweet potatoes with spring onions, chilli, and jalapeno
Sałatka grecka z wegańską fetą / Greek salad with vegan feta (11)

Alergeny:1 jaja, 2 ryby, 3 laktoza, 4 orzechy ziemne, 5 skorupiaki, 6 soja, 7 orzechy,
8 gluten, 9 mięczaki, 10 seler, 11 gorczyca, 12 sezam, 13 siarczany (dwutlenek siarki), 14 łubin