



RESTAURACJA
GALICYJSKA

*Na stołach: woda mineralna z kawałkami cytryny i świeżą miętą,
pieczywo, smalec kaprala*

Przystawka:

*Płatki schabowe w sosie miodowo-gorzycowym
na kompozycji sałat*

Zupa:

Tradycyjny barszcz czerwony z uszkami

Danie Główne:

*Roladki drobiowe faszerowane suszonymi pomidorami w sosie truflowym
podawane z kluskami śląskimi i tagliatelle warzywnym*

Deser:

Sernik krakowski z musem truskawkowym

Napoje:

Kawa Segafredo, Herbata Dilmah,

Wino:

Wino domu czerwone lub białe/150 ml



Koszt kolacji za osobę: 90,00 zł