



RESTAURACJA

GALICYJSKA

*niezapomniane smaki
kuchni polskiej*





RESTAURACJA
GALICYJSKA

Wariant I

Na stołach: woda mineralna z kawałkami cytryny, pieczywo, smalec

Przystawka

Pierogi ruskie okraszone podsmażaną cebulką

Zupa

Tradycyjny barszcz czerwony z uszkami

Danie Główne

*Poładwiczka wieprzowa w sosie pieczeniowym
podana z ziemniakami w mundurkach i grillowanymi warzywami*

Deser

*Pralinki lodowe w czekoladzie, płatkach migdałów i kokosie
podane z sosem truskawkowym i czekoladowym*

Napoje

Kawa Segafredo, Herbata Dilmah,

Wino

Wino domu czerwone lub białe/150 ml



Koszt kolacji za osobę 90,00 zł



RESTAURACJA
GALICYJSKA

Wariant II

Na stołach: woda mineralna z kawałkami cytryny, pieczywo, smalec

Przystawki

*Łosoś wędzony w kompozycji sałat
z serem feta i marmolada cebulową*

Zupa

Żurek Galicyjski z białą kiełbasą i jajkiem

Danie Główne

*Filet z kaczki w sosie borowikowym
podany z kaszą gryczaną i czerwoną kapustą zasmażaną*

Deser

*Szarlotka na ciepło w kompozycji dwóch sosów
podawana z lodami waniliowymi i bitą śmietaną*

Napoje

Kawa Segafredo, Herbata Dilmah

Wino

Wino domu czerwone lub białe/150 ml



Koszt kolacji za osobę 100,00 zł



RESTAURACJA
GALICYJSKA

Wariant III

Na stołach: woda mineralna z kawałkami cytryny, pieczywo, smalec

Przystawki

*Deska regionalnych przysmaków podana na półmisku
połędwica z jelenia, szynka z daniela, schab z dziką,
kabanos i kiełbasa z dziką, pasztet z zająca, oscypek, boczek z dziką
smalec/żurawina/podgrzybek marynowany*

Zupa

Wykwintna zupa grzybowa z łazankami

Danie Główne

*Łosoś w sosie z białego wina, pieczony w kapuście włoskiej,
podany z ryżem i gotowanymi warzywami*

Deser

Gruszka w sosie karmelowym z sorbetem malinowym i bitą śmietaną

Napoje

Kawa Segafredo, Herbata Dilmah

Wino

Wino domu czerwone lub białe/150 ml



Koszt kolacji za osobę: 110,00zł



RESTAURACJA
GALICYJSKA

Wariant IV

Na stołach: woda mineralna z kawałkami cytryny, pieczywo, smalec

Przystawka

Grillowany oscypek podany z cukinią i żurawiną

Zupa

Krem borowikowy w czarce chlebowej

Danie Głównie

*Poławdzicki cielęce w sosie z wiśniówki
podane z kopytkami i szpinakiem*

Deser

*Krem z białej czekolady
z orzeszkami laskowymi i karmelizowanymi wiśniami*

Napoje

Kawa Segafredo, Herbata Dilmah

Wino

Wino domu czerwone lub białe /150 ml



Koszt kolacji za osobę 120,00 zł



RESTAURACJA
GALICYJSKA

MENU NA ZIMNO

Śliwki w boczku
Półmisek mięs pieczonych
Półmisek wiejskich wędlin
Pasztet z żurawiną
Duet śledzi galicyjskich
Deska serów z miodem i orzechami
Smalec wieprzowy w kamionce
Ogórki kiszone z dębowej beczki
Pieczyno

Sałatką

Sałatką Cyprowską z serem bryndza i orzechami
Sałatką Cezar z grillowanym kurczakiem i boczkiem

Sosy

sos czosnkowy
sos żurawinowy

Coś słodkiego

Szarlotka domowa
Sernik z rodzynkami



Koszt zimnej płyty od osoby wynosi 40,00 zł