

RESTAURACJA  
**GALICYJSKA**



*niezapomniane smaki  
kuchni polskiej*



RESTAURACJA  
**GALICYJSKA**



## **MENU 1**

### **Drink powitalny**

*Grzaniec Galicyjski / Wino musujące*

### **Przystawka**

*Soczyste fileciki drobiowe na lustrze sosu bazyliowego*

*Grillowany oscypek podany z żurawiną*

*Bulion drobiowy z makaronem*

### **Danie główne**

*Polędwiczki wieprzowe w sosie własnym,  
podane z ziemniakami w mundurkach i sałatką wiosenną*

*Pierś z kurczaka faszerowana szpinakiem w sosie serowym  
podana z frytkami maślanymi i sałatką wiosenną*

### **Deser**

*Szarlotka na ciepło w sosie truskawkowym  
podana z lodami waniliowymi i bitą śmietaną*

*Sernik wiedeński z musem truskawkowym*

### **Napoje**

*Woda, Kawa, Herbata*



**Cena za osobę 130 zł**





RESTAURACJA  
**GALICYJSKA**



## **MENU 2**



### **Drink powitalny**

*Grzaniec Galicyjski / Wino musujące*

### **Przystawka**

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

*Pierogi ruskie okraszone podsmażaną cebulką*

### **Zupa**

*Tradycyjny barszcz czerwony z domowymi uszkami*

*Staropolski Żurek z kiełbasą i jajkiem w czarce chlebowej*

### **Danie główne**

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

*Pieczeń z dzika w sosie z żubrówki  
podana z ziemniakami w mundurkach i warzywami grilowanymi*

*Łosoś w sosie z białego wina podany z ryżem i szpinakiem*

### **Deser**

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

### **Napoje**

*Woda, Kawa, Herbata*



**Cena za osobę 160 zł**





RESTAURACJA  
**GALICYJSKA**

## **BIESIADA POLSKICH SMAKÓW**



### **Drink powitalny**

Grzaniec Galicyjski / Wino musujące

### **Grillowany Oscypek podany z żurawiną**

twardy wędzony ser, przygotowywany z mleka owczego, charakterystyczny dla polskich gór  
Jest polskim produktem regionalnym, chronionym przez prawo unijne

### **Pierogi ruskie**

najpopularniejsze polskie pierogi – ręcznie robione - których smak zna każdy Polak  
popularny w Polsce i na Ukrainie rodzaj pierogów, których nazwa wywodzi się od Rusi

### **Żurek Galicyjski z kielbasą i jajkiem w czarce chlebowej**

staropolska zupa, przyrządzana na bazie zakwasu z razowej mąki żytniej,  
mająca charakterystyczny kwaśny smak. Specjalność regionalnej kuchni polskiej

### **Pierś z kurczaka faszerowana szpinakiem w sosie z gorgonzoli**

podane z ziemniakami opiekаныmi i kapusta zasmażaną

### **Żeberko wieprzowe w sosie miodowo-piwnym**

Żeberko wieprzowe to najczęściej spotykane danie w kuchni polskiej.  
Podczas przygotowania jest podsmażane a następnie duszone w miodzie i piwie.  
Karmelizowany sos pomidorowo-miodowo-piwny jest uzupełnieniem wyrazistego smaku żeberka

### **Szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi**

Tradycyjny deser z ciasta kruchego i jabłek. Wypiekana jest na cienkim cieście  
a na wierzch przygotowywana jest słodka kruszonka. Dzięki prażeniu jabłek z cynamonem  
szarlotka nabiera bardzo aromatyczny, lekko słodki smak.

### **Napoje**

Woda, Kawa, Herbata

**Cena za osobę 150 zł**

## **BIESIADA POLSKICH ALKOHOLI**

Wyborowa, Żubrówka, Wiśniówka, Śliwowica, Żywiec

**Cena za osobę 40 zł**





RESTAURACJA  
**GALICYJSKA**



## **Menu dla dzieci**

(do lat 14)

### **Zupa**

Bulion drobiowy z domowym makaronem

### **Danie Główne**

Złociste pasemka z kurczaka w chrupiącej skorupce  
podane z frytkami i sałatką wiosenną

### **Deser**

Lody owocowe z bitą śmietaną

**Cena za osobę 70 zł**

---

## **Menu wege**

### **Drink powitalny**

Grzaniec Galicyjski / Wino musujące

### **Przystawka**

Grilowana cukinia faszerowana pomidorem i czerwoną cebulą

### **Danie Główne**

Papryka faszerowana ryżem i warzywami  
zapieczona z parmezanem

### **Deser**

Szarlotka na ciepło w sosie truskawkowym  
podana z lodami waniliowymi i bitą śmietaną

### **Napoje**

Woda, Kawa, Herbata

**Cena za osobę 130 zł**





RESTAURACJA  
**GALICYJSKA**



**Bufet zimny**

(300g / osoba)

*Deska staropolskich wędlin i kielbas*

*Deska serów z miodem i orzechami*

*Pasztet drobiowy z żurawiną*

*Półmisek śledzi w śmietanie*

*Tradycyjna sałatka jarzynowa*

*Pieczyno*

*Chrzan z jajkiem*

**Cena za osobę 50 zł**

**Bufet słodko owocowy**

(300g / osoba)

*szarlotka, sernik, banany, winogrona*



**Cena za osobę 40 zł**





RESTAURACJA  
**GALICYJSKA**

### **Napoje**

Wino domu czerwone lub białe karafka 0,75 L – 50 zł

Piwo z beczki Żywiec 0,5l – 16 zł

Wódka Wyborowa 0,5l – 70 zł

Soki owocowe 0,75 L – 15 zł

Napoje gazowane 0,2 l – 10 zł

Pozostałe alkohole do uzgodnienia

### **Open Bar**

(uzupełnianie pustych butelek i karafek na stole)

Piwo lane Żywiec, Wino wytrawne, Wódka Wyborowa, Sok pomarańczowy, Pepsi

3 h - 50 zł / osoba      6 h - 80 zł / osoba

### **Torty**

Czarny las – 30 zł / os

Bezowy - 30 zł / os

Owocowy - 30 zł / os

Czekoladowy z wiśniami - 30 zł / os

### **Dodatkowe dania gorące**

Żurek z kiełbasą i jajkiem podany w czarce chlebowej – 30 zł / os

Boeuf Strogonow – 30 zł / os

Żeberko wieprzowe w sosie miodowo piwnym 35 zł / os

Pierś z kurczaka w sosie z gorgonzoli 35 zł / os

**Pudełka pożegnalne dla Gości 40 zł / szt (400g)**

szarlotka, sernik

**Dostępne: projektor, ekran, mikrofon**





RESTAURACJA  
**GALICYJSKA**

