

Menu

Danie nr 1 - zupa

- Krem z białych warzyw z oliwą truflową
- Rosół po Królewsku z domowym makaronem
- Chłodnik litewski

Danie nr 2

- Policzki wieprzowe z sosem karmelowym
 - Indyk z sosem wiśniowym
 - Kaczka z sosem żurawinowym + 10zł/osoba
- Podawane z dodatkiem ziemniaków puree i surówką.

Danie gorące nr 3 podawane na półmiskach

Wybieramy dwie pozycje z poniższych, zostaną one podane 1:1. Z dodatkiem klusek i surówki.

- Sztuka mięsa z karkówki z sosem musztardowym
 - Filet z kurczaka z pieczrkami w płatkach kukurydzianych
 - Pierogi z mięsem/kapustą i grzybami/kartacze/babka ziemniaczana + 20zł/osoba
- *Dzieci: Rosół z domowym makaronem oraz nuggetsy z frytkami i surówką.

Przystawki

- Tatar
- Wędliny tradycyjne - wyrób własny
- Deska lokalnych serów
- Kieszonki ze schabu z musem jajeczno-chrzanowym
- Szynka rolowana z musem jajecznym
- Jajka faszerowane mix
- Ozorki wieprzowe w galarecie z sosem chrzanowym
- Szczupak faszerowany
- Śledź w ziołach
- Grilowany bakłażan z pomidorem, sosem, oliwką i awokado
- Gnocetti z suszonymi pomidorami, szpinakiem prażonymi pestkami
- Sałatka krabowa z czerwoną fasolą
- Sałatka z gruszką, rukolą, serem feta w sosie vinegret
- Ogórki i pikle
- Pieczywo



UL.PADEREWSKIEGO 8A, OS NOWE MIASTO

☎ 505 062 692 ✉ SALAPOLKA@WP.PL