

# Menu okolicznościowe

W cenie 180 zł od osoby  
(jeden wariant do wyboru)

## Przystawka

Grilowany hallumi na mieszance sałat z granatem

Tofu na mieszance sałat *vege*

## Zupa

Krem pomidorowy z pieczoną papryką *vege*

## Danie główne

Kaczka z żurawiną i jabłkiem, ziemniak opiekany,  
seler słodko-kwaśny

Sandacz z ryżem i fasolką szparagową

Placuszki z cukinii z sosem z leśnych grzybów *vege*

## Deser

Deser lodowy z wiśniami

## Przystawki na stole głównym:

Tartinki serowe

Ciasta:

Sernik

Rabarbarowe

Porzeczki