



## GRAND SLAM

RESTAURANT & LOUNGE

### MENU OKOLICZNOŚCIOWE 120,- ( od 11 do 20 Gości )

#### **Zupy: 300ml**

- Rosół z trzech mięs z makaronem
- Krem z pieczonych pomidorów z grzankami i mozzarellą
- Francuska zupa cebulowa
- Flaki z boczniaka z wędzoną papryką

#### **Dania Główne: 200g**

- Schab panierowany w Panko smażyony na smalcu
- Pieczeń wieprzowa w sosie naturalnym/chrzanowym
- Udo kurczaka pieczone w sosie z Prosecco
- Filet z piersi kurczaka panierowany smażyony na maśle klarowanym
- Placki z cukinii z boczniakami z patelni

#### **Dodatki: 150g (dwa do wyboru)**

- Ziemniaki purre
- Gnocchi
- Pieczone ziemniaki z ziołami
- Frytki belgijskie
- Pęczak z warzywami sezonowymi

**Zestaw surówek:** colesław, buraczki, surówka z kiszzonego ogórka

**Deser: (jeden do wyboru)**

- Panna cotta waniliowa z sosem truskawkowym
- Fondant z belgijskiej czekolady z lodami i sosem karmelowym
- Lody z owocami i czekoladą
- Tarta z kremem migdałowym i jabłkami

**Zimna płyta do wyboru: 5 pozycji**

- Galaretka drobiowa
- Deska mięs i serów (3 rodzaje wędlin i serów)
- Śledź w trzech odsłonach: burak, jabłko, śmietana
- Tortilla z kurczakiem
- Tortilla z pastami warzywnymi
- Cezar z kurczakiem
- Tradycyjna jarzynowa
- Sałatka grecka
- Pate z wątróbki drobiowej na grzankach z konfiturą z czerwonej cebuli
- Domowy smalec z jabłkiem i majerankiem
- „Smalec” z fasoli
- Roladki z cukinii z serem feta z suszonymi pomidorami

**Napoje zimne**

- Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Tonic Kinley, Fanta, Sprite 0,25l 5,-
- Sok Cappy pomarańczowy / jabłkowy 0,25l 5,-
- Karafka soku pomarańczowego / jabłkowego 8,-
- Woda gazowana / niegazowana, Kropla Beskidu 0,33l 3,-
- Karafka wody gazowanej / niegazowanej 0,75l 8,-

**Napoje ciepłe**

- Kawa Espresso, Espresso Macchiato 5,-
- Kawa czarna, Kawa biała 6,-
- Cappuccino, Caffè latte 7,-
- Gorąca czekolada 8,-
- Herbata Richmond czarna lub smakowa 10,-