



MENU LUNCHOWE

LIPIEC 2021

PONIEDZIAŁEK

- ❖ **Krem brokułowo – szpinakowo – serowy**
aromatyzowany mlekiem kokosowym, podany z chrupiącymi różyczkami brokułu oraz prażonymi pestkami słonecznika
- ❖ **Kurczak zagrodowy marynowany**
w cytrusach, miodzie i trawie cytrynowej podany, z chrupiącym ryżem, bukietem warzyw duszonych w mleku kokosowym i zielonym curry

WTOREK

- ❖ **Klasyczny chłodnik litewski**
z garwolińskiej maślanki i kefiru podany z wiejskim jajkiem oraz siekaną zielenią
- ❖ **Tradycyjny kotlet schabowy**
smażony na smalcu podany z gotowanymi ziemniakami okraszonymi masłem garwolińskim oraz kremową fasolką szparagową

CENA: 35,00 zł

DO ZESTAWU LUNCHOWEGO DESER DNIA: 10,00 zł

ŚRODA

- ❖ **Krem paprykowo – kokosowy**
z akcentem przypraw korzennych podany z marynowanym ananasem oraz pikantną piersią drobiową
- ❖ **Pulpety wołowo – cielęce**
duszone w pikantnych pomidorach z dodatkiem kolorowych papryk, oliwek i kaparów, podane z aromatyczną kaszą bulgur, gęstym jogurtem oraz świeżymi ziołami

CZWARTEK

- ❖ **Chłodnik z awokado, ogórka i zielonego jabłka**
podany z gęstą śmietaną, prażonym sezamem, świeżym koperkiem i płatkami papryki chili
- ❖ **Maślana buła z chrupiącą piersią drobiową**
z piklowaną cebulą, ogórkiem konserwowym, świeżymi warzywami i sałatą lodową, sosem BBQ oraz domowym majonezem, podana z frytkami i klasycznym colesławem

PIĄTEK

- ❖ **Krem z młodej kukurydzy**
aromatyzowany mieszanką przypraw TEX MEX, podany z domowym popcornem, świeżą kolendrą oraz olejem z papryczki habanero
- ❖ **Quesadilla z łososiem**
w aromatycznych przyprawach, świeżymi warzywami, pomidorową salsą, serem cheddar, podana z meksykańską sałatką z czerwonej kapusty oraz gęstą śmietaną i domowym guacamole

CENA: 35,00 zł

DO ZESTAWU LUNCHOWEGO DESER DNIA: 10,00 zł