

Zupy

1. Rosół, podany z domowymi kluseczkami
2. Delikatny krem z pieczarek, podany z ziołowymi grzankami
3. Zupa kurkowa z makaronem z bazylią
4. Hiszpańska zupa cebulowa, podana z grzanką serową
5. Krem z zielonych brokuł, podany z groszkiem ptysiowym
6. Zupa ze Świeżych ogórków z groszkiem ptysiowym
7. Barszcz czerwony z pasztecikiem
8. Żur staropolski z białą kielbasą
9. Flaki wołowe
10. Chilli con carne
11. Zupa gulaszowa z wieprzowiny z boczkiem
12. Baskijska zupa warzywna (fasola, kukurydza, cebula, seler naciowy, marchewka, papryka, groszek, pomidory)

Dania główne /DODATKI WEDŁUG WŁASNEGO UZNANIA/

Drobiowe:

1. Fileciki z kurczaka w sosie śmietanowo - porowym, podane z ryżem i surówką
2. Filet z kurczaka po nicejsku z pomidorami pelati, podany z duszonym szpinakiem w śmietanie, ryżem
3. Rolada drobiowa z orzechami i żurawiną z ryżem i rukolą z sosem camberland i parmezanem
4. Grillowane fileciki z kurczaka, podane z sosem grzybowym, ziemniakami i surówką
5. Pierś z kurczaka w sosie wiśniowym z puree ziemniaczanym i glazurowaną marchewką
6. Kurczak w sosie curry z ananasem, podany z ryżem
7. Indyk pieczony z sosem pomarańczowym z kaszą jaglaną
8. Indyk pod pierzynką ze szpinaku, podany z kopytkami
9. Indyk w sosie estragonowym z pęczakiem i sałatką z czerwonej kapusty, majonezu i ogórka kiszzonego
10. Indyk w sosie z białego wina z ryżem i surówką

Wieprzowina:

1. Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym, z ziemniakami, surówka
2. Polędwiczki w sosie z zielonego pieprzu z kaszą gryczaną i sałatką z czerwonej kapusty
3. Polędwiczki w sosie śliwkowym z ziemniakami i mizerią z winogretem
4. Polędwiczki w sosie z suszonych pomidorów z puree ziemniaczanym i surówką
5. Polędwiczki z sosem cydrowym z ryżem i surówką z selera i jabłka
6. Polędwiczki wieprzowe w sosie z serem gorgonzola, podane z pieczonymi ziemniakami z rozmarynem oraz surówką
7. Schab pieczony, podany z sosem śmietanowo jabłkowo-imbrowym, kopytkami, marchewką koktajlową i zielonym groszkiem z masełkiem czosnkowym



Sadków 3c, 26-630 Jedlnia Letnisko



602-237-324
602-475-118



monikatatar.fuego@gmail.com

8. Schab pieczony w ciemnym sosie porowym z marchewką mini (w kostkę) z kaszą jaglaną i rukolą z pomidorami koktajlowymi
9. Schab pieczony z sosem cygańskim z ryżem i mizerią
10. Schab w sosie czereśniowym z ziemniakami z koperkiem i brokułami - (sezonowo czereśnie)
11. Schab pieczony z sosem paprykowym z kopytkami i mizerią
12. Stek z karkówki z sosem chrzanowo-czosnkowym, podany z pieczonym ziemniakiem i surówką z buraków
13. Karczek w sosie piwnym z puree ziemniaczano-paprykowym i sałatką z białej kapusty
14. Karczek pieczony w sosie musztardowo-pieczarkowym z kopytkami a sałatką z buraka

ZIMNA PŁYTA

Mięsa pieczone:

1. Półmisek mięs pieczonych
2. Pasztet
3. Kieszonki z piezonego schabu z nadzieniem jajeczno-chrzanowym
4. Schab z sosem tatarskim i jakiem
5. Plastry piezonego indyka z żurawiną
6. Schab ze śliwką w galarecie
7. Schab z morelą
8. Koperty z piezonego karczku z sałatką pieczarkową

Rolady mięsne:

1. Galantyna z kurczaka z szynką i suszoną śliwką
2. Roladka z kurczaka z suszonymi pomidorami i kaparami
3. Polędwiczki faszerowane musem drobiowym z oliwkami
4. Polędwiczki faszerowane szpinakiem i suszonymi pomidorami
5. Rolada z polędwiczki z wiśniami i bekonem

Ryby:

1. Rolada szpinakowa z łososiem i musem chrzanowym
2. Terrina z łososia
3. Tatar z wędzonego łososia
4. Tarta z łososiem i szpinakiem
5. Śledzie z cebulą
6. Śledzie w śmietanie
7. Śledzie po japońsku z jajem i zielonym groszkiem
8. Śledzie po cygańsku
9. Tatar ze śledzia
10. Dorsz w sosie greckim

Inne:

1. Roladki z szynki ze szparagami w sosie chrzanowym
2. Roladki z szynki z sałatką szparagową
3. Roladki z szynką z sałatką pieczarkową z kukurydzą

4. Szyńka z pastą jajeczną w glazurze
5. Rożki z szynki z serem ricotta, rukolą, suszonymi pomidorami
6. Roladki naleśnikowe z suszonymi pomidorami i rukolą, z szynką i serem ricotta
7. Rożki z szynki z sałatką z ogórka, papryki i kukurydzy
8. Roladki z cukinii z kozim serem
9. Tymbaliki z kurczaka- galaretki
10. Roladki z cukinii ze śliwką i pasztetem truflowym

Sałatki:

1. Sałatka Amerykańska – ananas, pieczony kurczak, fasola, papryka, kukurydza, cebula, sos majonezowy
2. Sałatka Francuska - Mix sałat z serem pleśniowym, orzechami włoskimi i pomidorkami cherry polane balsamicznym Vinegrette
3. Sałatka Francuska 2 - Mix sałat z serem pleśniowym, orzechami włoskimi, granatem polane słodkim Vinegrette
4. Sałatka Caprese – pomidor, mozzarella, świeża bazylią, oliwa z oliwek
5. Sałatka Cesar – sałata rzymska, grilowany kurczak, grzanki, sos Cesar
6. Sałatka Grecka – pomidor, ogórek, papryka, cebula czerwona, oliwki, feta, sos Vinegrette
7. Sałatka Meksykańska –papryka, cebula, czerwona fasola, kukurydza, sos paprykowy
8. Sałatka Hiszpańska – rukolia, chorizzo, suszone pomidory, pomidor koktajlowy, cebula, parmezan, sos Vinegrette
9. Sałatka Włoska – mini kulki mozzarelli, roszponka, pomidory koktajlowe, świeża bazylią
10. Sałatka Chińska - grillowany kurczak, makaron sojowy, warzywa i sos słodko-kwaśny
11. Sałatka Chińska - paluszki krabowe, makaron chiński, papryka, cebula, koperek
12. Sałatka Sycylijska - Mix sałat z salami, ementalerem, pomidorkami cherry i sosem jogurtowo-czosnkowym
13. Sałatka Jarzynowa z sosem majonezowym
14. Sałatka Niemiecka -ziemniaki z bekonem i kaparami

Deser

1. Panna cotta
2. Lody z musem truskawkowym

Dania dla dzieci:

Pierś z kurczaka z ziemniakami i marchewką
Pałeczki z kurczaka, frytki
Spaghetti z sosem pomidorowym i żółtym serem