

# Stangret

RESTAURACJA



M E N U

## Przystawki

- Matias marynowany w oleju 60/60/30 14 zł  
*podany na plastrach ziemniaków z sosem tatarskim*
- Wołowina marynowana w rozmarynie 100/50/10/10 35 zł  
*podana z chipsem parmezanowym , kaparami i rucolą*

## Przystawki gorące

- Camembert smażony 150/50/50 16 zł  
*w złotej panierce w akompaniamencie czatnej z gruszki*
- Boczniaki z młodym szpinakiem 200g 16 zł  
*podane z chrupką grzanką.*

## Sałatki

- Klasyczny Cezar 250 g 16 zł  
*sałatkowy mix, filet z kurczaka, bekon, grzanki, pomidorki koktajlowe, sos cezar*
- Sałatka grecka 250 g 16 zł  
*sałatkowy mix, ogórek, pomidor, papryka, ser feta, oliwki, cebula, olej*

## Zupy

- Klasyczny żurek 300g 12 zł  
*na domowym zakwasie z jajkiem i kielbasą*
- Rosół z pierożkami mięsnymi 300g 10 zł  
*okraszony natką pietruszki*
- Zupa rybna A;la Bouillabaisse 300g 18 zł
- Krem z warzyw jesiennych 300g 12 zł

## Specjały:

- Placki ziemniaczane ze szpinakiem 250/100 28 zł  
*zapiekane z mozarellą podane z sosem kurkowym*
- Pierogi z mięsem i grzybami 250/50 16 zł  
*podane w okrasie*
- Placek ziemniaczany 150/100/80 28 zł  
*podany z gulaszem węgierskim i pikantną sałatką szwedzką*

## Dania dla najmłodszych

- Zupa pomidorowa z literkami makaronowymi 300g 8 zł
- Rosół z makaronem 300g 8 zł
- Nuggetsy z frytkami i surówką z marchewki 110/120/100 8 zł

## Dania główne

- Policzki wołowe wolno gotowane w winie 200/200/60 40 zł  
*podane w asyście z gołąbkami z kaszy gryczanej nadzianymi boczkiem i grzybami udekorowane konfiturą z marchewki*
- Polędwiczki wieprzowe nadziewane borowikami 200/150/60 37 zł  
*podane z pure ziemniaczanym i pieczonym burakiem w miodzie i rozmarynie*
- Polędwica wołowa z grilla z sosem demiglas 150/100/150 50 zł  
*podana z pieczonym ziemniakiem i warzywami*
- Kotlet schabowy na kapuście 150/100/120 23 zł  
*podany z domowymi frytkami*
- Rolada z kurczaka z mozarellą zawijana w bekon 250/150/100 23 zł  
*podana na pure ziemniaczanym z sosem szpinakowym i gorącymi brokułami*
- Udko z kaczki konfit 150/150/70 29 zł  
*podane na pure ziemniaczanym w sosie borówkowym i morelą duszoną*
- Pierś z kaczki 100/150/100 35 zł  
*podana na pure z dyni, kremem z selera i gotowaną gruszką w białym winie udekorowana kawiozem z malin*

## Dania rybne

- Łosoś pieczony w płatkach migdałów 160/250 40 zł  
*podany z muszelkami nadziewanymi szpinakiem i serem ricotta zapiekany pod parmezanem w sosie „Blue cheese”*
- Roladki z pstrąga nadziane serem camembert 150/150/100 38 zł  
*podane w sosie kaparowym i risotto z kaszy pęczak oraz żuliem warzywnym*
- Dorsz z pieca w chrupkiej skórce orzechowej 150/200 30 zł  
*podany z gotowanymi warzywami*



## Pasty

- Krewetki duszone w białym winie 400g 30 zł  
*podane na parpadelle*
- Carbonara 400g 25 zł  
*Makaron z bekonem w sosie smietanowo - parmezanowym*

## Desery

- Torcik Pavlova 10 zł
- Francuska Napoleonka 10 zł
- Wiśnie w czekoladzie 12 zł
- Deser lodowy 18 zł
- Ciasto domowe 7 zł

## Kawa, herbata

- Kawa espresso 7,00 zł
- Kawa czarna z ekspresu po Amerykańsku 7,00 zł
- Kawa z ekspresu biała 9,00 zł
- Kawa Latte 12,00 zł
- Capuccino 10,00 zł
- Kawa po wiedeńsku 16,00 zł
- Kawa mrożona (*kawa z kruszonym lodem*) 11,00 zł
- Kawa lodowa (*zimna kawa z gałką lodów i bita śmietana*) 18,00 zł
- Herbata czarna 4,50 zł
- Herbata smakowa 5,00 zł

## Napoje zimne

- Coca Cola , Fanta , Sprite 0,2 l 5,00 zł
- Sok Cappy 0,2 l 5,00 zł
- Woda mineralna *gazowana/niegazowana* 0,2 l 5,00 zł