



MENU JESIEŃ ZIMA 2026

Republika Słoneczna

Słońce, smaki i ludzie — to nasz żywioł.

PRZYSTAWKA | 1 POZYCJA DO WYBORU | DOPŁATA 35,00 ZŁ ZA PORCJĘ

- TATAR WOŁOWY Z ŻÓŁTKIEM, PIKLE, GRZANKA Z MASŁEM TRUFLOWYM
- SMAŻONE KREWETKI NA SAŁACIE Z CYTRUSAMI, SEZAMOWY DRESSING
- CAPRESE Z POMIDORAMI, ZIOŁOWE PESTO, ORZESZKI PINNI, SAŁATA
- SLEDŹ MARYNOWANY W CZERWONEJ CEBULI I ZIOŁACH, KREMOWY SOS, GRZANKA
- KREMOWY HUMMUS, SAŁATKA Z POMIDORAMI CHERRY, OLIWKAMI I ORZECAMI
- VITELLO TONNATO Z POŁĘDWICY WIEPRZOWEJ, Z KREMOWYM SOSEM Z TUŃCZYKA I KAPARAMI

ZUPA | 1 POZYCJA DO WYBORU

- ROSÓŁ DROBIOWY, LUBCZYK, PIETRUSZKOWE KLUSECZKI
- ROSÓŁ Z TRZECH MIĘS Z KLUSKAMI PARMEZANOWYMI
- ROSÓŁ NA PRZECIERANYCH POMIDORACH Z ROZMARYNEM, ŁANE KLUSKI
- KREM Z BOROWIKA Z PALUCHEM SEROWO PAPRYKOWYM
- KREM Z BIAŁYCH WARZYW Z OLIWĄ ORZECOWĄ I BAZYLIOWYM PESTO
- ZUPA Z PASTERNAKU I PIECZONEGO JABŁKA, SIEKANE PESTO Z ORZECIA WŁOSKIEGO
- KREM Z ZIEMNIAKÓW I KUREK, PESTO PIETRUSZKOWO ORZECOWE
- ZUPA KREM Z PIECZONEJ PAPRYKI I BAKŁAŻANA, CHIPS ZIEMNIACZANY OLIWA TRUFOLWA
- KREMOWA ZUPA Z PORA, KRUSZONKA Z PRAŻONYCH MIGDAŁÓW I TYMIANKU
- ZUPA DYNIOWA Z MLEKIEM KOKOSOWYM

DANIE GŁÓWNE | 3 POZYCJE DO WYBORU | 1,5 PORCJI NA OSOBĘ

RYBY

- PIECZONY ZĘBACZ NA SAŁATCE Z FASOLKI SZPARAGOWEJ I SEZAMU Z BIAŁYM KREMOWYM SOSEM
- ŁOSOŚ W CIEŚCIE FRANCUSKIM ZE SZPINAKIEM I SZYNKĄ DOJRZEWAJĄCĄ, SOS Z SUSZONYMI POMIDORAMI, SOS MAŚLANY
- SMAŻONY FILET Z HALIBUTA NA POMIDOROWEJ SALSIE ZE ŚWIEŻYMI ZIOŁAMI
- PIECZONY DORSZ W CYTRYNOWEJ PANIERCE Z DUKKAH, PUREE Z PIETRUSZKI, SAŁATKA Z TŁUCZONYM GROSZKIEM I ZIOŁAMI

MIĘSA:

- POŁĘDWICA WIEPRZOWA PIECZONA W CZOSNKU I MAŚLE, SMAŻONA SAŁATKA Z JABŁKA Z MAJERANKIEM I ŻURAWINĄ, SOS PORTO
- POŁĘDWICA WIEPRZOWA TOURNENDOS Z KREMOWYM SOSEM DIANE I SAŁATKA ZE SMAŻONYMI POMIDORAMI
- GRILLOWANY KOTLET WIEPRZOWY Z KOŚCIĄ MASŁO KAPAROWO-CYTRYNOWE Z ZIOŁAMI
- LUZOWANA PIECZONA KACZKA Z JABŁKAMI NA SAŁATCE ZE SZPINAKU I POMARAŃCZY, SOS Z CZERWONEGO WINA
- BITKI WOŁOWE W CIEMNYM SOSIE ZE ŚLIWKĄ I PIECZONĄ SZALOTKĄ
- ZRAZY WOŁOWE Z BOCZKIEM I KISZONYM OGÓRKIEM W SOSIE
- DUSZONE POLIKI WIEPRZOWE Z CEBULKĄ I JEŻYNĄ W WINNYM SOSIE

DODATKI DO DAŃ | 3 POZYCJE DO WYBORU | 1,5 PORCJI NA OSOBE

- PLACUSZKI ZIEMNIACZANE Z PARMEZANEM I ZIOŁAMI
- ZIEMNIAKI PIECZONE Z ROZMARYNEM I PAPRYKĄ WĘDZONĄ
- KREMOWE PUREE ZIEMNIACZANE Z CHRZANEM
- KREMOWE KASZOTTO NA PĘCZAKU Z GRZYBAMI I ZIOŁAMI
- GRATIN ZIEMNIACZANE Z PARMEZANEM I TYMIANKIEM
- KLUSKI KŁADZONE Z JOGURTEM I CZOSNKIEM NIEDŹWIEDZIM
- PYZA KROJONA Z KMINKIEM

DODATKI DO DAŃ | 3 POZYCJE DO WYBORU | 1,5 PORCJI NA OSOBE

- MODRA DUSZONA W WINIE Z ORZECHAMI I ŻURAWINĄ
- SAŁATKA Z DAIKONEM, MARCHWIĄ I POMARAŃCZĄ Z DRESSINGIEM SEZAMOWO-ZIOŁOWYM
- MARCHEW PIECZONA Z POMARAŃCZĄ I KARDAMONEM
- POR W KREMOWYM SOSIE Z ZIOŁAMI
- SAŁATKA Z CZERWONEJ KAPUSTY Z RZODKIEWKĄ I MIGDAŁAMI, KREMOWY DRESSING, ZATAR
- KAPUSTA WŁOSKA DUSZONA NA MAŚLE Z CZARNYM PIEPRZEM I PARMEZANEM
- SAŁATKA Z SELERA Z ORZECEM WŁOSKIM I KREMEM MUSZTARDOWYM
- BURACZKI ZASMAŻANE Z ZIARNAMI SŁONECZNIKA

MENU WEGETARIAŃSKIE SERWOWANE I 1 POZYCJA DO WYBORU

- GRILLOWANY STEK Z KALAFIORA, ORZECHOWE TAHINI, ZIOŁOWY DIP, SAŁATKA Z RUKOLI I CZERWINEJ CEBULI
- GALETTE Z ZIEMNIAKAMI, CUKINIĄ, SER MOZARELLA, SAŁATA Z MIODOWYM DRESSINGIEM

MENU DZIECIĘCE I 1 POZYCJA DO WYBORU

- NUGGETS DROBIOWE, SURÓWKA, FRYTKI
- PULPETY DROBIOWE, PUREE ZIEMNIACZANE, SOS KOPERKOWY
- PALUSZKI RYBNE Z BIAŁEJ RYBY, FRYTKI, SURÓWKA Z MARCHEWKI

DESERY I 1 POZYCJA DO WYBORU, 1 PORCJA/OS

- MUS CZEKOLADOWY Z LIKIEREM POMARAŃCZOWYM, KAWĄ I ORZECHAMI PEKAN
- CREME BRULEE
- CUSTARD NA GORZKIEJ CZEKOLADZIE Z SYROPEM KLONOWYM I MASCARPONE
- TIRAMISU Z KARMElizowaną WIŚNIĄ
- CRUMBLE Z JABŁKIEM, ŚLIWKĄ, PRAŻONYMI MIGDAŁAMI
- MINI SZARLOTKA Z JABŁKIEM, ŻURWINĄ

TORTY: OSOBNĄ OFERTA W PLIKU „TORTY REPUBLIKA SŁONECZNA”

*PEŁNA OFERTA SŁODKA REPUBLIKA SŁONECZNA W OSOBNYM PLIKU.

NA ŻYCZENIE MOŻEMY DLA PAŃSTWA PRZYGOTOWAĆ INNE DANIA I DESERY