

♥ RESTAURACJA ŚLĄSKA ♥

MENU DO WYBORU

ZUPY	DODATKI
Rosół z makaronem Pomidorowa klasyczna lub kremowa Krem z brokułów z grzankami Ajntopf – zupa jarzynowa	Kluski śląskie Kartofle z wody Kartofle zasmażane Frytki
MIYNCHA	SURÓWKI
Kotlet schabowy Kotlet szwajcarski Schab zapiekany z pieczarkami i serem Filet panierowany Roladka drobiowa z szparagami Rolada wieprzowa Udka z kurczaka Pieczeń z karczku	Kapusta zasmażana Modro kapusta Surówka z białej kapusty Ćwikła z chrzanem Wiosenna ze świeżych warzyw Bukiet warzyw na ciepło Tomaty z cebulkom Surówka z pora i ogórkiem kiszonym Czerwona kapusta na zimno z majonezem
SOSY	CIASTA
Pieczeniowy Pieczarkowy Roquefort (z sera pleśniowego)	Zestaw różnego rodzaju ciast

PAKIET MENU I – 45 PLN / osoba

zupa oraz miyncho porcjowo, po 1 rodzaju dodatku i surówki, ciasto, soki, woda, kawa, herbata.

PAKIET MENU II – 55 PLN / osoba

zupa oraz 1,5 porcji miyncha na osobę, 2 dodatki i 2 surówki, ciasto, soki, woda, kawa, herbata.

PAKIET MENU III – 70 PLN / osoba

zupa oraz 2 porcje miyncha na osobę, 3 dodatki i 3 surówki, ciasto, soki, woda, kawa, herbata, deserowe lody

Kontakt: 533-366-065 restauracja@restauracja-slaska.pl



www.restauracja-slaska.pl

♥ RESTAURACJA śląska ♥

ZIMNA PŁYTA

MIYNCHA

Decha wędlin
Tymbaliki - galarety drobiowe
Paszтет staropolski
Pieczeń mięsna
Pikantne wuszty we szpeku
Śliwki we szpeku
Kurdupłowate tatarki

NIE MIYNCHA

Decha serów
Warzywa konserwowe
Śledź w śmietanie
Jaja w sosie łód tatar
Jaja z pastom pieczarkowom
Tortilla z serem twarogowym
Twarożek

SZAŁOTY

Szałot jarzynowy
Szałot nudłowy
Szałot z Grecji
Szałot z Włoch - Caprese
Szałot z kurom
Szałot ryżowy z tuńczykiem

RYBY I INKSZE

Śledzie w oleju
Śledzie zbełtane śmietanom
Zielona tortilla ze łososiem
Marynata
Pieczywo z masłem

PAKIET PŁYTA I – 35 PLN / osoba

do wyboru 5 pozycji

PAKIET PŁYTA II – 45 PLN / osoba

do wyboru 7 pozycji

PAKIET PŁYTA III – 55 PLN / osoba

do wyboru 9 pozycji

Kontakt: 533-366-065 restauracja@restauracja-slaska.pl

95 8457 0008 2003 0091 2026 0001 Bank Spółdzielczy w Gliwicach

DATA:

IMIĘ NAZWISKO:

OKOLICZNOŚĆ:

WYBÓR:

