

# Podstawowe zestawy obiadowe:

1. Zupa pomidorowa z makaronem, pieczona pierś z indyka w sosie z ziemniakami gotowanymi i surówką, woda mineralna  
300/100g 34,00zł
2. Zupa jarzynowa z makaronem, kotlet z kurczaka z ziemniakami gotowanymi i surówką, woda mineralna 320/120g 35,00zł
3. Zupa cebulowa z grzankami, fileciki z indyka z salsą pomidorową z ryżem i surówką, woda mineralna 350/100g 37,00zł
4. Zupa pomidorowa z makaronem, kurczak w boczku z ziemniakami obsmażanymi i surówką, woda mineralna 370/120g 38,00 zł
5. Żurek z jajkiem i kiełbasą, pieczeń wieprzowa z karczku, w sosie własnym z ziemniakami gotowanymi i surówką, kompot 420/120g 38,00 zł
6. Rosół z makaronem, kotlet schabowy z ziemniakami gotowanymi i kapustą zasmażaną, kompot 320/120g 39,00 zł
7. Barszcz czerwony z jajkiem, bitki wieprzowe w sosie własnym z kopytkami i surówką, woda mineralna 370/100g 39,00zł
8. Zupa serowa z makaronem, stek z łososia w sosie cytrynowym z ziemniakami gotowanymi i surówka z kapusty pekińskiej, kompot 370/120g 46,00 zł

Wybór surówki, ewentualne modyfikacje zestawów i inne  
szczegóły do uzgodnienia telefonicznie 602 754 841 i mailowo  
[zajazduelizy@interia.pl](mailto:zajazduelizy@interia.pl)

# Zestawy z daniami regionalnymi:

1. Zalewajka z jajkiem, maczanka po krakowsku, ogórek kiszony kompot 300/150g 39,00 zł
2. Kapuśniak na żeberku, bitki wołowe z ziemniakami i ćwikłą, woda mineralna 420/120g 45,00 zł
3. Zupa grzybowa, kaczka pieczona z ziemniakami obsmażanymi i surówką z kapusty czerwonej, woda mineralna 360/160g 45,00 zł

## Zestawy obiadowe z przystawką:

1. Terrine rybne z łososia, polędwiczka wieprzowa w sosie z porów z ziemniakami gotowanymi i mieszanymi sałatami, woda mineralna 420/120g 41,00 zł
2. Pasztet wieprzowy ze śliwką i sosem żurawinowym, pieczeń wołowa na dziko z ziemniakami gotowanymi i surówką, woda mineralna 420/120g 40,00 zł

### DESERY:

Lody małe 12 zł / duże 15 zł

Krem mrożony z sosem malinowym 15 zł

Mus czekoladowy lub owocowy 14 zł

Ciasto/ciasto z kremem 13/15 zł

Istnieje możliwość porcjowania przy gościach drugiego dania np. indyki pieczone w całości, udźce cielęce lub wieprzowe, łosoś pieczony. Podajemy również potrawy z grilla w ogródku takie jak (kiełbasa, kaszanka, kurczak w boczku, szaszłyki, pstrągi i inne).