



## WOŁOWINA / BEEF

-  **Hamburger wołowy (200g) podawany z frytkami, świeżymi warzywami i sosem BBQ** **29,00**  
Hamburger with fries, fresh vegetables and condiments
-  **Stek z polędwicy wołowej (200g) z sosem pieprzowo- musztardowym pure z batata i brokułami z papryką** **40,00**  
Beef tenderloin with mustard-pepper sauce served with pureed sweet potato broccoli and peppers
-  **Grillowany kruchy stek z antrykotu (250g) z masłem czosnkowym podawany z opiekany ziemniakami i warzywami z wody** **33,00**  
Grilled rib-eye with garlic butter served with potatoes and boiled vegetables

## CIEŁĘCINA / VEAL

-  **Kotlety cielęce siekane z kaparowym sosem na puree z kalafiora i ziemniaka** **27,00**  
Chopped veal cutlet served with caper sauce served over potato and cauliflower puree
-  **Medalion cielęcy w sosie borowikowym z kluskami francuskimi oraz gotowanymi warzywami** **35,00**  
Veal medallion with wild mushroom sauce served with French style spaetzle and boiled vegetables



zestaw obiadowy

czas oczekiwania na danie około 20 min

*Zajazd na Winiarach*