



KARCZMA



Retro

Alicja Olszewska

Kraszewo - Taczulły 60

09-140 Raciąż

tel. kom. +48 509 741 454

alaretro@wp.pl



Menu

Zupy:

1. Krem pieczarkowy z groszkiem ptysiowym.
2. Flaczki.
3. Rosół.
4. Zurek staropolski w chlebku z kielbasą i jajkiem.
5. Barszczyk z pasztecikiem.
6. Strogonow w bułce.
7. Zupa hiszpańska.



Menu

Dania gorące:

1. Kurczak w cieście francuskim z dipem czosnkowym.
2. Sakiewki ze schabu.
3. Befszyk z pieczarkami zapalone serem.
4. Pierś z kurczaka w ziarnach słonecznika lub w sezamie.
5. Pieczarki faszerowane.
6. Karkówka z kluskami śląskimi.
7. Koperta ze schabu nadziewana serem i pieczarką, podawana z kalafiozem.
8. Sznycelki drobiowe fantazyjne faszerowane.
9. Zrazy wieprzowe z ziemniakami lub kaszą gryczaną, podawane z surówką
10. Rulony ze schabu z pieczonymi ziemniakami.
11. Wąka faszerowane z kuleczkami serowo-ziemniaczanymi.
12. Filet drobiowy podawany z frytkami i marchewką.
13. Rolada z indyka z ryżem lub kaszą kuskus.
14. Szaszłyki drobiowe.
15. Sznycel wieprzowy pod pierzynką serową.
16. Rolada z kurczaka w cieście francuskim.

* Do dań obiadowych 3 rodzaje surówek



Menu

Przystawki:

1. Roladki z łososia pieczone w omlecie.
2. Rulony z szynki faszerowane.
3. Schab nadziewany w galarecie.
4. Galantyna z kurczaka.
5. Ryba w galarecie.
6. Pstrąg faszerowany.
7. Ryba w sosie greckim.
8. Rybka zapiekana po meksykańsku.
9. Kurczak w galarecie.
10. Nuggets z kurczaka w sezamie.
10. Sałatki: grecka, z ananasem, z gyrosem.



Menu

Dodatki (płatne):

1. Fontann z czekoladą.
2. Fontanna z alkoholem.
3. Stół wiejski.
4. Stół rybny.
5. Owoce morza.
6. Prosię pieczone lub szynka pieczona podawana z kapustą jarską.
7. Grill z tradycyjną wędzarnią.
8. Bar.



Menu

Napoje:

1. Kawa.
2. Herbata.
3. Napoje gazowane.
4. Soki.
5. Szampan.

