

## ***Lunch w Restauracji Czaji***

### **Przystawka/Appetizer:**

*Zupa pieczarkowa*

*/Mushroom soup/*

*Lub*

*Mix zielonych sałat z fetą i vinegret koperkowym*

*/Green salad mix with feta cheese and dill vinegrette/*

### **Danie główne/Main course:**

*Tilapia smażona z ziemniakami „po piekarsku” z sosem limonkowo imbirowym*

*/Fried tilapia with potatos baked with onions and thyme/*

*Lub*

*Pierogi z cieleciną utopione w sosie grzybowym*

*/Veal dumplings dipped in mushroom sauce/*

**55 zł**

## *Lunch w restauracji Czaji*

### **Przystawka/Appetizer:**

*Zupa pomidorowo – paprykowa*

*/Tomato and pepper soup/*

*Lub*

*Ogród zielonych sałat z vinegrette koperkowym i grzanką czosnkową*

*/Green garden salad with dill vinegrette and garlic toas/ t*

### **Danie główne/Main course:**

*Grillowana pierś z kurczaka na puree z suszonymi pomidorami i mikssem sałat*

*/Grilled chicken breast served on a puree with sun dried tomatos and salad mix/*

*Lub*

*Sandacz na wstążkach z warzyw uperfumowanych tymiankiem z ziemniakami*

*/Sander served on vegetable strips with thyme and potatoes/*

**55 zł**

## ***Lunch w Restauracji Caji***

### **Przystawka/Appetizer:**

*Zupa Ogórkowa*

*/Cucumber soup/*

*Lub*

*Łosoś wędzony na zielonej sałacie skropiony limonką*

*/Strips of smoked salmon served on green salad drizzled with lime/*

### **Danie główne/Main course:**

*Ragout cielece z grzybami, podane z kluseczkami kładzionymi*

*/Veal ragout served with mushrooms and dumplings/*

*Lub*

*Złociste pierogi z jesiorem w sosie koperkowym*

*/Golden fried sturgeon dumplings with dill sauce/*

**55 zł**

## ***Lunch w Restauracji Czaji***

### **Przystawka/Appetizer:**

*Salata a'la Parzybroda z grillowanym oscypkiem skropiona sosem żurawinowym*

*/Mushroom salad with grilled sheep cheese and cranberry sauce/*

*Lub*

*Tradycyjna Szczawiowa z jajkiem*

*/Traditional sorrel soup with egg/*

### **Danie główne/Main course:**

*Zraziki wołowe faszerowane ogórkiem i boczkiem z kaszą gryczaną podane*

*/Veal chops stuffed with cucumber and bacon served with buckwheat/*

*Lub*

*Filet z pstrąga w śmietanie z warzywami z wody i ziemniakami puree*

*/Tench in cream served with boiled vegetables and potato puree/*

**55 zł**

## *Lunch w Restauracji Czaji*

### *Przystawka/Appetizer:*

*Krem z buraka*

*/ Beetroot cream/*

*Lub/or*

*Salata nicejska*

*/ Nicoise salad/*

### *Danie główne/Main course:*

*Rostbef z grilla w sosie z zielonego pieprzu w towarzystwie pure z suszonymi pomidorami*

*/ Grilled roast beef with green pepper sauce served on potato puree with sun dried tomatos/*

*Lub*

*Tagiatelle z łososiem w sosie winno-śmietanowym*

*/ Salmon tagiatelle served in wine sauce/*