

# LUNCH DNIA



PONIEDZIAŁEK 05.11

Krem ze skorzonery z prażonymi migdałami  
i oliwą truflową  
Szarpany szponder wołowy z tajskim ryżem  
z warzywami, sosem sojowym, prażonym  
sezamem i kompresowanym ogórkiem

WTOREK 06.11

Krem z pieczonej białej kapusty z prażonymi  
ziarnami słonecznika  
Wolno gotowana pierś z kurczaka, puree  
koperkowo - ziemniaczane, chrupiąca fasolka  
szparagowa

ŚRODA 07.11

Tradycyjna zupa ogórkowa  
Szpinakowe gniocci w sosie winno maślanym  
z wędzonym łososiem

CZWARTEK 08.11

Krem marchwiowo-pomarańczowy z imbirem,  
śmietaną i filetem pomarańcza  
Mielone Zraziki faszerowane pieczarkami,  
cebulą z sosem truflowym, kaszą gryczaną  
i zasmażanymi buraczkami

PIĄTEK 09.11

Tradycyjna zupa rybna z warzywami  
korzeniowymi, pomidorami i koprem  
Pierogi ruskie z masłem i świeżym koperkiem

