

**** HOTEL GROMAN ****

PROPOZYCJE SZEFA KUCHNI

I. ZUPY

- flaki tradycyjne
- rosół z kury
- borowikowa z łazankami
- krem z borowików z groszkiem ptysiowym
- krem ze szparagów z groszkiem ptysiowym
- krem brokułowi z migdałami
- bulion pomidorowo-bazyliowy z pierożkami
- zupa gulaszowa

II. DANIA GŁÓWNE

WIEPRZOWINA

- kotlet neapolitański (schab środkowy w cieście naleśnikowym, na tym farsz pieczarkowy, żółty ser i papryka konserwowa)
- rożki schabowe (schab faszerowany nadzieniem mięsnym)
- schab pieczony w sosie grzybowym
- schab pieczony ze śliwką w sosie pieczeniowym
- szynka pieczona w sosie ze świeżych pomarańczy
- warkocz z polędwicy wieprzowej w sosie grzybowym
- schabowy z kostka na kapuście zasmażanej
- pieczeń karkowa w sosie własnym
- eskalopki wieprzowe w sosie kurkowym
- pieczone polędwiczki w sosie serowym
- rolada ze schabu (faszerowana mięsem mielonym)
- schab z szynką i serem

WOŁOWINA

- polędwica wołowa wellington z sosem pieczarkowym (**za dopłatą**)
- zrazy wołowe w sosie pieczeniowym
- bitki wołowe w sosie pieprzowym
- sztuka wołowa z krążkami cebuli i sosem śmietanowo-czosnkowym

DANIA Z DROBIU

- indyk w sosie morelowym z warzywami gotowanymi i żurawiną
- filet z indyka otulony sosem migdałowym
- antrykot z kurczaka z zapieczonym serem
- antrykot z kurczaka panierowany w grzankach
- szaszłyk drobiowy z ryżem barwionym
- kotlet de volaille z masłem
- kaczka luzowana pieczona z jabłkiem (**za dopłatą**)
- udka nadziewane farszem mięsno-pieczarkowym
- roladki drobiowe z morelą owinięte boczkiem

DANIA RYBNE

- łosoś pieczony w sosie koperkowym (**za dopłatą**)
- halibut smażony saute (**za dopłatą**)
- pstrąg smażony w panierce migdałowej (**za dopłatą**)
- sandacz w zalewie warzywno-octowej (**za dopłatą**)
- filet z sandacza w sosie maślano-cytrynowym (**za dopłatą**)

III. ZUPY KOLACYJNE

- boeuf strogonow (z wołowiny)
- bogracz węgierski
- gulasz węgierski
- potrawka z kurczaka w sosie majerankowym
- barszcz czerwony z krokietami faszerowanymi kapustą i grzybami
- żurek z wędzonką
- biały barszcz z białą kiełbasą (z jajkiem)
- pikantna zupa gulaszowa z kluseczkami

IV. GORĄCA KOLACJA

- pieczona szynka wieprzowa z kiszoną zasmażaną kapustą
- szaszłyk drobiowy
- kurcze po pekińsku z dodatkiem grzybów mun i makaronu sojowego

V. PRZEKĄSKI ZIMNE

- półmisek mięsa pieczonego + wędliny
- schab po warszawsku (farszem chrzanowo-masłowym)
- schab nadziewany śliwkami lub morelami
- kurczak w maladze
- polędwiczka wieprzowa z wiśnią w galarecie
- roladki z szynki ze szparagami
- roladki z szynki z musem chrzanowym
- rolada drobiowa z farszem
- indyk w maladze faszerowany pasztetem brzoskwiowym
- indyk w całości na postumencie
- skrzydełka z kurczaka w sosie miodowym
- paluszki z kurczaka w płatkach kukurydzianych
- rostbef z grzybami w czerwonej glazurze
- mostek cielęcy faszerowany
- befszyk tatarski
- lustro łososia wędzonego (**za dopłatą**)
- karp po polsku w galarecie
- łosoś w całości na postumencie
- ryba faszerowana w całości
- karp po żydowsku
- fantazje śledziowe na trzy sposoby
- tatar z łososia za dopłatą (ok.30 zł za kilogram)
- pasztet z dziczyzny
- pasztet domowy
- befszyk tatarski

- deska serów
- pikle konserwowe
- jajka w majonezie
- jajka faszerowane
- tymbalik drobiowy
- tymbalik z szynki, groszku i kukurydzy z sosem czosnkowym
- tymbalik wieprzowy
- galantyna z kurczaka

VI. SAŁATKI

- sałatka jarzynowa (klasyczna)
- sałatka z kurczakiem i selerem
- sałatka grecka
- sałatka z tuńczykiem
- wybór warzyw świeżych z sosami (czosnkowym, jogurtowym, vinaigrette)
- pomidor świeży, ogórek świeży posypany szczypiorkiem
- mozzarella z pomidorkiem koktajlowym i bazylią