WINOWAJCY

kuchnia i skład wina

www.winowajcy.com.pl

menu

okolicznościowe

PRZYKŁADOWE PROPOZYCJE DAŃ PORCJOWANYCH

Zestaw I
Amus buche
- Mufinki, oliwki

Zakąska
- Sałatka z sałat mieszanych z karmelizowanym kozim serem, orzechami, owocami

Zupa
- Krem z zielonych szparagów z prażonymi płatkami migdałów

Danie główne
- Pieczeń cielęca z kremowym sosem z grzybów leśnych, kluseczki śląskie i gniocchi szpinakowe, pieczona marchew

Deser
- Sernik wiedeński z białą czekoladą

cena: 135 zł/osoba

Zestaw II
Amus buche
- Mufinki, oliwki

Zakąska
- Krewetki w kokosie z sosem sweet chilli-mango

Zupa
- Bulion wołowy, plastry wołowiny, makaron ryżowy,warzywa gotowane

Danie główne
- Konfitowane udko z kaczki, sos demi-glace, puree majerankowe, pieczone jabłko z żurawiną, glazurowany pieczony burak

Deser
- Tarta z kremem mascarpone i malinami

cena: 150 zł/osoba

Zestaw III
Amus buche
- Mufinki, oliwki

Zakąska
- Tatar, pieczona papryka, kapary, suszone pomidory, prażone pestki

Zupa
- Rosół domowy z makaronem i kluską wątrobianą

Danie główne
- Pieczony karczek z sosem z grzybów leśnych, kluski śląskie, sałatka z białej i czerwonej kapusty

Deser
- Szarlotka z sosem waniliowym i owocami

cena: 125 zł/osoba

Zestaw IV (wege)
Amus buche
- Mufinki, oliwki

Zakąska
- Smażone boczniaki, salsa

Zupa
- Krem brokułowy, pasta z nerkowców, imbir, awokado

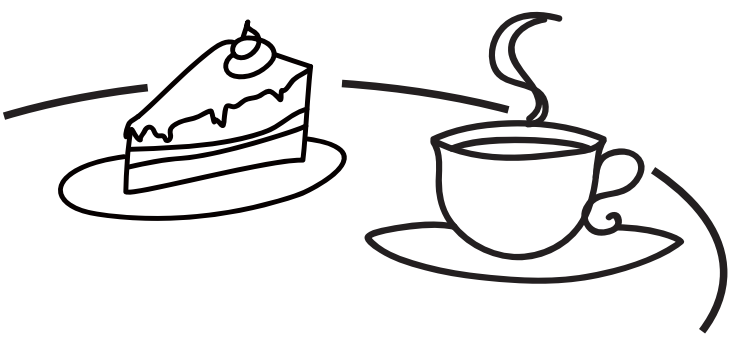
Danie główne
- Pieczony batat faszerowany szpinakiem z fetą na rukoli z dresingiem malinowym

Deser
- Fondant czekoladowy z lodami waniliowymi

cena: 125 zł/osoba

W cenie każdego zestawu oferujemy
napoje serwowane w karafkach i dzbankach

- Woda Winowajcy
- Kawa i herbata



WINOWAJCY
kuchnia i skład wina

APERITIF

Prosecco / Cava/Cremant / Champagne /
Wino musujące do wyboru w specjalnej cenie

OBIAD - MENU WIELOPORCJOWE

Amuse bousche - niespodzianka szefa kuchni

Zestaw I

- Rosół z domowym makaronem i kluską wątrobianą
- Zrazy cielęce w sosie naturalnym
- Pieczone udko z kaczki
- Smażony, panierowany schab nadziewany kurkami i szalotką

Dodatki

- Puree ziemniaczane z parmezanem
- Gniocchi szpinakowe
- Glazurowane pieczone buraki
- Sałatka z mieszanych sałat z pomidorami i sosem winegret

Deser

- Beza z kremem mascarpone i owocami

cena: 170 zł/osoba

Zestaw II

- Krem z buraka (mleko kokosowe, pieczone jabłko, pestki dyni)
- Duszone w czerwonym winie policzki wołowe
- Medaliony z polędwiczki wieprzowej ze szpinakiem, zapiekane pod beszamelem
- Filet z kurczaka supreme z cytrynowym sosem demi-glace

Dodatki

- Puree ziemniaczano-porowe
- Frytki belgijskie
- Fasolka szparagowa z klarowanym masłem
- Surówka z selera z rodzynkami

Deser

- Sernik limonkowy z sosem malinowym i świeżymi owocami

cena: 160 zł/osoba

Zestaw III

- Bulion z pieczonej kaczki, klopsiki z mięsa kaczki, krajanka makaronowa
- Zrazy wołowe, duszone w ciemnym sosie
- Schab pieczony z grzybami leśnymi
- Devolay z kurczaka

Dodatki

- Kasza bulgur z młodym bobem i warzywami
- Kluski śląskie
- Sałatka Coleslav z kapusty spiczastej
- Glazurowana marchew paryska

Deser

- Panna Cotta ze świeżymi truskawkami w syropie

cena: 165 zł/osoba

W cenie każdego obiadu oferujemy napoje

- Woda Winowajcy
- Lemoniada
- Kawa, herbata

WINOWAJCY
kuchnia i skład wina

ZIMNE PRZEKĄSKI

Zestaw I
- Matias holenderski w oliwie z czerwoną cebulą
- Sałatka z avocado, pomidorami, winogronami i serem Roquefort
- Półmiski wędlin i serów (szynka parmeńska, salami, pasztet, sery…)
- Foccacia z rozmarynem i solą
- Pieczywo, masło

cena: 40 zł/osoba

Zestaw II
- Tartinki (5 rodzajów: z serami, szynką parmeńską, krewetkami, bruschetta, mini Caprese)
- Sałatka Cesar
- Labneh, guacamole, hummus, ajvar
- Foccacia z solą i rozmarynem
- Pieczywo, masło

cena: 40 zł/osoba

Zestaw III
- Sałatka grecka
- Talerz serów
- Półmisek wędlin z naszymi wyrobami (rostbef, pierś z kaczki, polędwica wieprzowa - na różowo), sos remulade
- Pieczywo, masło

cena: 40 zł/osoba

zapraszamy

www.winowajcy.com.pl

ul. Srebrna 3, Cieszyn
+48 881 227 766
restauracja@winowajcy.com.pl

WINOWAJCY
kuchnia i skład wina