

C A M P O

M O D E R N G R I L L

Menu Wielkanocne

ZUPY

tradycyjny żurek z białą kiełbasą na zakwasie | 14 / 350ml
królewski bulion z kaczki, wołowiny i kury
podawany z pierożkami mięsnymi | 14 / 350ml

WĘDLINY / PASZTETY

pieczony boczek z czosnkiem i majerankiem | 51 / kg
pieczona karkówka | 52 / kg
marynowana pieczona szynka | 62 / kg
schab faszerowany śliwką lub morelą | 54 / kg
pasztet wieprzowo-wołowy z żurawiną | 41 / kg
pasztet z kaczki i kury z zielonym pieprzem | 41 / kg

DANIA

skok z królika w sosie musztardowym | 78 / kg
roladki wołowe faszerowane boczkiem
i ogórkiem kiszonym w sosie pieprzowym | 58 / kg
kaczka faszerowana jabłkami w sosie winnym | 64 / kg
argentyńska wołowina pieczona w niskiej temperaturze:
rostbef | 165 / kg
połędwica | 260 / kg

SAŁATKI

sałatka jarzynowa | 36 / kg
sałatka wielkanocna z szynką i selerem naciowym | 38 / kg

CIASTA

lukrowana baba wielkanocna | 42 / kg (około 1.4 kg)
keks z bakaliami | 50 / kg (około 1.4 kg)
sernik mascarpone obłany gorzką
czekoladą | 140 / średnica 26 cm (około 1.8 kg)
tradycyjny puszysty sernik | 120 / średnica 26 cm (około 1.8 kg)
tort bezowy z kremem kawowym
i bakaliami | 145 / średnica 26 cm (około 1.2 kg)