

MENU KOMUNIJNE

ZUPA:

- ROSÓŁ DOMOWY Z MAKARONEM
(MOŻLIWOŚĆ ZAMÓWIENIA MAKARONU DOMOWEGO CENA 1 ZŁ/OS)

DANIE GŁÓWNE DO WYBORU:

I MIĘSO 100%:

- ROLADA SCHABOWA Z SOSEM BOROWIKOWYM
(UZNANA POTRAWA CZARCIEGO MŁYNA)

LUB

- *KARCZEK PIECZONY W PIECU CHLEBOWYM
(PEKLOWANY STAROPOLSKĄ METODĄ, SZPIKOWANY CZOSNKIEM
PODAWANY Z SOSEM BOROWIKOWYM)

II MIĘSO 30%:

- *DELIKATNA PIERŚ PO PARYSKU

LUB

- *ROLADA ZE SZPINAKIEM W SOSIE SEROWYM
(„ZAJEBIOZA KULINARNA“)

DWIE SURÓWKI DO WYBORU:

(PODAWANE BEZ OGRANICZEŃ)

- BIAŁA KAPUSTA PRZYPRAWIANA PIEPRZEM
MŁOTKOWANYM
- CZERWONA KAPUSTA ZE SŁONECZNIKIEM PRAŻONYM
- KAPUSTA PEKIŃSKA I MIX ŚWIEŻYCH WARZYW
- MARCHEW Z CHRZANEM LUB JABŁKIEM
- KAPUSTA ZASMAŻANA

DWA DODATKI SKROBIOWE DO WYBORU:

(PODAWANE BEZ OGRANICZEŃ)

- KLUSKI ŚLĄSKIE
- ZIEMNIAKI GOTOWANE Z KOPREM
- ZIEMNIAKI OPIEKANE
- FRYTKI KLASYCZNE

KAWA , HERBATA (BEZ OGRANICZEŃ)

ZIMNA PŁYTA (BEZ OGRANICZEŃ):

- PIĘĆ RODZAJÓW WĘDLIN NAJWYŻSZEJ JAKOŚCI
- ROLADKI SZYNKOWE Z MASŁEM CHRZANOWYM
- SZCHAB W GALARECIE NADZIEWANY ŚLIWKĄ
- TYMBALIKI (GALARETKI DROBIOWE)
- JAJA FASZEROWANE PASTĄ JAJECZNO-SZYNKOWĄ
- SAŁATA WARZYWNA W SOSIE VINEGRET
- ODAWANA W KIELISZKACH
- PRZEKĄSKI SZLACHECKIE W SOSIE TZATZYKOWYM
- SŁONE FRANCUSKIE BABECZKI NADZIEWANE
- ASTĄ Z PIECZAREK
- MARYNATY
- PIECZYWO
- SPECJALNOŚĆ CZARCIEGO MŁYNA PIKANTNE OGÓRKI
- ORAZ SMALEC WŁASNEJ PRODUKCJI
- DEGUSTACYJNIE PODANY PSTRĄG PIECZONY NA KIELICHACH

DWA RODZAJE RYB DO WYBORU:

- ŚLEDŹ W ŚMIETANIE
- ŚLEDŹ W OLEJU Z CEBULĄ
- ŚLEDŹ W MEKSYKAŃSKIEJ SALSIE Z KUKURYDZĄ
- ŚLEDŹ PO JAPONSKU Z JAJKIEM

- ŚLEDŹ W SOSIE CZOSNKOWYM
- RYBA PO GRECKU
- RYBA OPIEKANA W ZALEWIE OCTOWEJ

DWA RODZAJE SAŁATEK DO WYBORU:

- TRADYCYJNA SAŁATKA JARZYNOWA
- SAŁATKA MEKSYKAŃSKA Z KURCZAKIEM GRILLOWANYM I NACHOS'AMI
- SAŁATKA HAWAJSKA Z WĘDZONYM KURCZAKIEM I ANANASEM
- SAŁATKA PIECZARKOWA Z JAJKIEM
- SAŁATKA POROWA Z SZYNKĄ

W TRAKCIE PRZYJĘCIA RESTAURACJA CZARCI MŁYN POLECA GORĄCY POSIŁEK DO WYBORU:

- ZUPA CHILLI CON CARNE PODAWANA W ŻELIWNYM KOCIOŁKU Z GORĄCĄ BUŁECZKĄ
(POTRAWA PRZYGOTOWANA Z UWZGLĘDNIENIEM POLSKICH SMAKÓW, UMIARKOWANIE PIKANTNA, BUŁECZKA WYPIEKANA W PIECU)
- BARSZCZ CZERWONY Z DOMOWYM KROKIETEM SMAŻONYM TUŻ PRZED PODANIEM
- ŻUREK W CHLEBIE Z JAJKIEM I KIEŁBASĄ
- FLAKI PO STAROPOLSKU
- ZUPA Z KOCIOŁKA (GULASZOWA) PODAWANA W ŻELIWNYM KOCIOŁKU Z GORĄCĄ BUŁECZKĄ
(POTRAWA Z KAWAŁKAMI WIEPRZOWINY, BUKIETEM WARZYW ORAZ KLUSKAMI FRANCUSKIMI)

W CENIE DWA DESERY PRZYRZĄDZANE PRZEZ KUCHARZA W OBECNOŚCI GOŚCI:

- BANANY FLAMBIROWANE W WHISKY,
Z DODATKIEM MIODU ORAZ GAŁKĄ LODÓW
- AMERYKAŃSKIE „PANCAKE’S”, W POLEWIE Z OWOCAMI

W TRAKCIE PRZYJĘCIA PRZEPROWADZIMY RÓWNIEŻ
DEGUSTACJE SWOJSKICH WYROBÓW Z CZARCIEGO MŁYNA...

...ZAPRASZAMY!!

W CENE MENU NIE SĄ WLICZONE: ALKOHOLE, NAPOJE
GAZOWANE I NIEGAZOWANE, SOKI, CIASTA, TORT , OWOCE.