

Menu Restauracji CO
Kontakt : 523228456, 601869943 e-mail: jagra.co@wp.pl

Z drobiu

Cordon Bleu z indyka 26.00
Kurczak z grilla ze smażonym ananasem 20.00
Filet kurczaka z grilla z grzybami leśnymi smażonymi z cebulą 26.00
Filet kurczaka faszerowany suszonym pomidorem i otulony boczkiem wędzonym, pieczony 26.00
Pierś pulardy faszerowana szpinakiem 30.00
Sznycel z indyka 20.00
Udło kurczaka faszerowane 20.00
Pierś kurczaka faszerowana fetą i otulona boczkiem 24.00
Pierś kurczaka faszerowana serem camembert i żurawiną 26.00
Filet indyka w Winie Marsala 26.00
Medalion z indyka zapiekany z pomidorem i mozzarellą 26.00
Filet kaczki w sosie pomarańczowym z knedlami i brukselką 40.00
Udło kaczki pieczone z jabłkami na słodko 40.00
Filet kaczki duszony w wiśniach 40.00
Filet kaczki w sosie żurawinowym z knedlami 40.00
Kurczak w potrawce 26.00
Szaszłyk 22.00
Zrazy z indyka w sosie morelowym 22.00
Kotlet DeVolaille 20.00

Z wieprzowiny:

Woreczki z polędwicy wieprzowej nadziewane maślakami z kluskami śląskimi 34.00
Kotlet schabowy 24.00
Zawijaniec hetmański (w środku z szynką i serem) 25.00
Schab pieczony ze śliwką 26.00
Sznycel ze schabu w sosie borowikowym 26.00
Karkówka pieczona 22.00
Karkówka w pomarańczach 24.00
Golonka po Bawarsku 30.00
Kotlet mielony, smażony 20.00
Klopsiki gotowane w sosie pomidorowym 20.00
Klopsiki gotowane w sosie koperkowym 20.00
Polędwiczki wieprzowe w sosie z kurkami 32.00
Bryzół z polędwicy wieprzowej zapiekany z zielonymi szparagami 34.00
Szynka pieczona w sosie borowikowym 35.00

Zrazy z szynki wieprzowej z kluskami śląskimi 24.00
Żeberka pieczone 24,00

Dania z wołowiny i dziczyzny

Zrazy wołowe z kluskami śląskimi 32.00
Karkówka pieczona z dzika 40.00
Zrazy z sarny 40.00
Wołowina po Burgundzku z kaszą i pieczoną papryką 40,00

Dania zimne (przygotowywane są od 5 porcji)

Pasztet z kaczki w galarecie malinowej z malinami 22,00
Schab z kremem chrzanowym 18,00
Galaretka z drobiu 10.00
Szynka po rusku 18.00
Szparagi w szynce 18.00
Indyk w galarecie z brzoskwinia 20.00
Karkówka w sosie tatarskim z grzybami marynowanymi 20.00
Indyk w maladze 20.00
Indyk w musie bananowym 20.00
Tatar wołowy 24.00
Rostbef z kremem chrzanowym 20.00
Rolada wiejska 18.00
Rolada z karkówki, z grzybami 18.00
Pasztet z dzika 18.00
Pasztet z kaczki z sosem miodowo koperkowym 18.00
Golonka w galarecie 14.00
Ozory wołowe 20,00
Filet z kaczki na pieczonym jabłku 20.00
Medaliony z polędwicy wieprzowej z musem z wątróbki drobiowej 25.00
Plater wyrobów wiejskich 250.00
Mini galaretka z jajkiem przepiórczym i mięsem z królika 10.00
Polędwiczka wieprzowa w paście grzybowej 18,00
Plater mięsny mix (4-5 rodzaj po 5 porcji) 200.00
Plater przekąskowy mix (4-5 rodzaj po 5 porcji) 220.00
Kanapki bankietowe (tatar wołowy, łosoś wędzony, szynka parmeńska, ser camembert) 1szt. 8,00

Dania zimne rybne (przygotowywane są od 5 porcji)

Tatar łososia 25.00
Awokado z musem tuńczykowym 25,00
Roladka z łososia wędzonego z musem chrzanowym 20.00
Łosoś norweski pod sosem kaparowym 25.00
Łosoś marynowanych w buraczkach 20,00
Pstrąg w galarecie 22.00
Filet pstrąga wędzonego w sosie szczypiorkowym 20.00
Łosoś w galarecie 23,00
Karp w galarecie 25.00
Sandacz w zalewie octowej 20.00
Sandacz faszerowany 25.00
Ryba po grecku(dorsz) 20.00
Ryba w zalewie pomidorowo paprykowej (dorsz) 20,00
Mus z wędzonego pstrąga z kawiolem 18.00
Łosoś wędzony z anchois w sosie winegret 20,00
Plater rybny mix (4 rodzaje po 4 porcje około 16 porcji) 300.00
Sum wędzony na sosie tatarskim z grzybkami marynowanymi 25,00
Śledź po japońsku 18,00

Salatki

Salatka jarzynowa 16.00
Salatka grecka 18.00
Salatka szopska 18.00
Salatka z kurczakiem i owocami 18.00
Salatka z krewetkami 30.00
Salatka z paluszkami krabowymi 20.00
Salatka brokułowa 18.00
Salatka z kaczką 20,00
Salatka nicejska 25,00

Dania rybne gorące

Filet łososia w sosie oliwkowym	35.00
Sandacz w sosie porowym	35.00
Sandacz w sosie borowikowym	45.00
Karmazyn w sosie kaparowym	35.00
Łosoś norweski pieczony w sosie atlantyckim(ananas, brzoskwinia)	35.00
Filet z pstrąga smażony	25.00
Filet karpia smażony	35.00
Filet karpia duszony w śmietanie i z grzybami	45.00
Halibut smażony	40.00
Filet sandacza w sosie grzybowym	40.00
Jesiotr pieczony z czarna soczewica w sosie szafranowym	50,00
Okoń w salsie fresco	40,00

Dania inne:

Pierogi z mięsem	4.00 zł szt.
Pierogi ze szpinakiem	4,00 zł szt.
Pierogi z kapustą i grzybami	4.00 zł szt.
Pierogi ruskie	4.00 zł szt.
Pierogi z twarogiem na słodko	4.00 szt.
Pierozki drożdżowe z nadzieniem pieczarkowym	5.00 zł szt.
Pierogi z kaczki	4.00 zł
Gołąbek	20.00
Gołąbek z farszem mięsno – borowikowym	25.00
Gołąbek z kaszą i pieczarkami	20.00
Gulasz wołowy	30.00
Gulasz wieprzowy	20.00
Krokiety z mięsem	2 szt. 24,00
Krokiet z kapustą i grzybami	1 szt. 12,00
Sakwa naleśnika z fetą i szpinakiem	12.00
Biała Kielbasa na kapuście	18.00

Zupy:

Rosół z domowym makaronem 14.00
Rosół z ravioli serowym i klopsikami mięsnymi 20.00
Barszcz z pasztecikiem 14.00
Barszcz z kołdunami 14.00
Flaki wołowe 20.00
Żurek 20.00
Zupa pomidorowa 12.00
Zupa jarzynowa 10.00
Zupa z pieczonej czerwonej papryki 20.00
Zupa Gulaszowa 20,00
Czernina 20.00
Krem z dyni z czerwoną pomarańczą 20.00
Krem ze szparagów 20.00
Krem z pomidorów 20.00
Zupa z grzybów leśnych z laną kluseczką 20.00
Strogonow 20,00

Dodatki

Ziemniaki, krokiety, frytki, ziemniaki smażone 8.00
Kapusta czerwona z rodzynkami 10.00
Surówka z marchwi i jabłka 10.00
Buraczki 10.00
Sałata rzymska z pomidorkami koktajlowymi w sosie jogurtowym 12,00