

FESTIWAL GOLONKI

1. Golonka Sopicą rumieniona
2. Golonka Harnasia
3. Golonka Zbójnicka
4. Golonka od Cepra
5. Golonka do Czorta ostra
6. Golonko Delikatne
7. Golonka Gospoda Polska
8. Golonka Janosika
9. Golonka po Królewsku

DANIA ŚNIADANIOWE

1. Jajeśnica na moście z trzech jojek
2. Jajeśnica na synce z trzech jojek
3. Dwa jójka gotowane jako lubicie
4. Swojsko synka, żółty syr, masło
5. Pszczyli miód, konfitura

NA ZĄB

1. Oscypek w sosie czosnkowym
2. Oscypek z bockiem smażony
3. Oscypek z brusznicom dany
4. Śłydz w śmietanie z cebulką
5. Śłydz w sosie musztardowo-miodowym
6. Wesołe borowiki

DECHA DO GORZAŁKI

1. **Smolec Gospody Polskiej** – tradycyjna receptura
2. **Decha Kozaka** - smalec, grzybki z octu, ogórkami z bečki
3. **Soplicowy półmisek** - żółty ser, szynka z wędzaka, grzyby z octu, ogórki z beczki, papryka peperoni marynowana, oliwki

POLYWKI

1. Bulion z żółtkiem
2. Rosół z babcynej kury z makaronem
3. Kwaśnica z ziemniakiem i grzybami na żeberku
4. Żur z jojem i ziemniakami
5. Zupa czosnkowa z grzankami i syrem
6. Zbójnicki kociołek dla dwóch

Z PTOKA

1. Udko z ptoka pieczone w piecu chlebowym
2. Pierś z Ptoka z grilla złocona
3. Cycki z kury na Bocku wyłożone
4. Pierś z kury z pieczarkami na maśle śmietankowym
5. Pierś z ptoka z aromatycznym serem Rokpol

HRUBSE JADŁO ZE ŚWINI

1. Ziobro świńskie lykko zapiekane na kapuście
2. Schab w bułce owolany
3. Stek z karczku z grilla
4. Polędwica z wieprzka w Polskich Borowikach
5. Schab z bockiem i oscypkiem zakopiańskim

Z WOŁU

1. Stek „New Yorker” - wołowina argentyńska
2. Stek w sosie czosnkowym - polędwica wołowa
3. Stek w borowikach - polędwica wołowa
4. Stek w Czarcim sosie pieprzowym - polędwica wołowa

Z WODY ŁAPANE

1. Pstrąg tęczy z wody - z Eko hodowli Pana Byłoka
2. Pstrąg z patelni cygańskiej na maśle
3. Łosoś z grilla - filet z dzikiego łosia kanadyjskiego
4. Łosoś Bałtycki - pieczony w aromacie kopru i suszonych pomidorów

INKSE CUDA

1. Placki ziemniaczane ze śmietanom
2. Placki ziemniaczane z sosem grzybowym
3. Placki ziemniaczane z gulaszem

SŁODKOŚCI

1. Domowa Szarlotka – wg babcynej receptury
2. Kisiel z owoców leśnych na gorąco z brzoskwinia i bakaliami
3. Pana Cota migdałowy mus z orzechami
4. Domowa Szarlotka z lodami i frużeliną wiśniową
5. Lody owocowe w gnieździe karmelowym