

KARCZMA „FLAUTA”

POLECA

DANIA NA ZAMÓWIENIE (MINIMUM 2 - DNIOWE WYPRZEDZENIE)

— PIECZEŃ Z DZIKA , — KACZKA PO ŻYDOWSKU , — KRÓLIK PO BENEDYKTYŃSKU ,
— PERLICZKA PO WIELKOPOLSKU .

RYBY i MIĘSA — PRZYGOTOWUJEMY RÓWNIEŻ METODĄ - SOUS - VIDE

NIE JEST TAJEMNICA , ŻE RYBY SMAŻYMY , A ZUPY GOTUJEMY . JEDNAK U NAS ZYSKAJA PAŃSTWO ZUPEŁNIE INNE SPOJRZENIE NA KULINARIA . NASZE DANIA PRZYGOTOWUJEMY METODĄ - „ S O U S - V I D E „ . CELEM TEJ METODY JEST PODWYŻSZENIE JAKOŚCI POTRAW , PRZY ZACHOWANIU PIERWOTNEGO WYGLĄDU , ORAZ STRUKTURY PRODUKTU W PROCESIE GOTOWANIA . TAK PRZYGOTOWANE DANIA ZACHOWUJĄ NAJWYŻSZE WALORY ODŻYWCZE I ZASKAKUJĄ ZDECYDOWANIE LEPSZYM SMAKIEM .

DESERY

JABŁECZNIK z LODAMI I BITĄ ŚMIETANA 13,00

CIASTO BEZ DODATKÓW 8,00

DESER LODOWY 13,00

od NIEDZIELI do CZWARTKU

od 10:00 do 23:00

W PIĄTEK I W SOBOTĘ

od 10:00 do 2:00

Kuchnia czynna do 24:00

REZERWACJA I ZAMÓWIENIA POTRAW

(58) 661 34 82

MENU AKTUALNE OD 01.05. 2017