



## PRZYKŁADOWE MENU DOWOLI (śniadania i obiadowe kolacje)



### ŚNIADANIA

Oto co może znaleźć się na naszym śniadaniowym szwedzkim stole, zależnie od sezonu:

- Nasz pieczony na miejscu **chleb**, świeży i sprężysty, czasem wypiekany 4 razy w tygodniu, drożdżowy w stylu włoskim i z włoskiej mąki lub na zakwasie. Można u nas spotkać chleb orkiszowy, pszenno-żytni, 100% pszenny
- wędliny ze Świecia (szynka, polędwica, kiełbasy, kabanosy)
- sery często lokalne (żółty mazdamer, pleśniowy, kozi, twaróg)
- **pasty (2-5)**: słonecznikowa z czosnkiem; z bobu z prażonymi orzeszkami ziemnymi, nutą mięty oraz żurawiną; dyniowa z dyni Hokkaido z musztardą francuską; rybna z makrelą, wiejskim twarogiem, majonezem, ogórkiem konserwowym oraz cebulką czerwoną; z czerwonej fasoli, pomidorów suszonych i suszonych śliwek; z soczewicy z młodą cebulką i pieczarkami; wegański smalczyk z fasoli „piękny jaś” (bo tylko ta odmiana smakuje najlepiej!); baba ghanoush – pasta z opalanych bakłażanów z Bliskiego wschodu; z grillowanej cukinii z fetą; autorska pasta kukurydziana (sezonowa)
- ze świeżej kukurydzy, prażonych wiórków kokosowych i prażonych orzeszków ziemnych
- pesto z prażonych migdałów oraz pietruszki
- wiosenne pesto z czosnku niedźwiedziego i słonecznika
- twarożek z wiosenną cebulką/ twarożek ze śmietaną i czosnkiem
- czosnek konfitowany (pieczony w oliwie)
- hummus arabski własnej roboty
- bukiet sałat z awokado lub oliwkami z autorskim dresingiem oliwno-miodowo-cytrynowym.
- **warzywa i owoce**, w miarę możliwości z naszego ogrodu

- warzywa: pomidory, ogórki, papryka czerwona, szczypiorek, rzodkiewka, kiełki różnych warzyw
- owoce: jabłka, śliwki, borówki, arbuzy, melony, mango, morele, pomarańcze itp.
- lokalne **miody**, np. faceliowy, lipowy, gryczany, rzepakowy, wielokwiatowy (z okolicznych łąk)
- konfitury naszej roboty: borówkowo-jagodowa, wiśniowo-czereśniowa z kardamonem, śliwella (śliwki węgierskie z prawdziwą czekoladą); morelowa; truskawkowa z wanilią; marmolada z dyni, pomarańczy i imbiru
- słodkie smarowidła (nutella, masło orzechowe)
- płatki śniadaniowe.
- śmietankowa kasza manna z owocami

#### **Danie na ciepło (1-2), m.in.:**

- jajecznica z jajek od kur z wolnego wybiegu pani Tereski
- parówki
- zapiekanki „4 sery” i oregano
- Shakshuka z pomidorami
- naleśniki wytrawne/na słodko
- tosty francuskie
- owsianka na mleku ryżowym z figami, bananami oraz orzechami
- amerykańskie pancakes

**Jeden z koktajli.** Malinowo-jagodowy, mango-banan-pomarańcza, bezalkoholowa Piña Colada - czyli pomarańcz-kokos-ananas, szpinak-banan-jabłko-żurawina, jarmuż-banan-słonecznik-pomarańcza

**Lemoniada:** kwiatów czarnego bzu z dodatkiem plastrów pomarańczy, z zielonej herbaty oraz letnich ziół z ogrodu ( np. melisy, werbeny, mięty, rozmarynu)

**Napoje na ciepło:** kawa ziarnista z ekspresu ciśnieniowego, herbata czarna lub zielona



## OBIADOKOLACJE

Nasze obiadowokolacje są 3-daniowe. To zazwyczaj zupa, danie główne oraz deser. Napoje są serwowane w pakiecie (herbata, kawa ziarnista z ekspresu ciśnieniowego, woda z cytryną).

### Zupy

kalafiorowa na mleku kokosowym ze świeżym imbirem, oryginalna zupa miso, krem z dyni, flaki z boczniaków, krem pomidorowy z prażonymi migdałami i oliwą truflową, francuska zupa cebulowa, barszcz, krem z białych warzyw z oliwą truflową, krem z batatów z rozmarynem, botwinka

### Drugie danie

#### WEGE wersja:

pieczone bataty faszerowane kozim serem i szpinakiem, penne w sosie podgrzybkowo-gorgonzolowym, risotto z borowikami, tarta szpinakowa, risotto z młodym szpinakiem i gorgonzolą, kotlety z ciecierzycy/kaszy jaglanej z dodatkami, kotlet pożarski, leczko, pieczone bakłażany faszerowane pomidorami, soczewicą i fetą; pierogi ruskie lub z kapustą i grzybami lub z kaszą gryczaną i twarogiem

#### wersja mięsna:

panierowany filec z kurczaka, udka faszerowane, kaczka nadziewana jabłkami i żurawiną, karkówka w sosie, pulpety w sosie podgrzybkowym, kotlet pożarski, pierogi ruskie lub z kapustą i grzybami, kotlet schabowy, filety z kurczaka w szynce szwarcwaldzkiej, indyk w cytrusach.

dotatki: ziemniaki z masłem i koperkiem, kluski śląskie, ryż jaśminowy royal dencer, kasza gryczana, kasza orkiszowa.

surówki: miks sałat z avocado lub oliwkami, pekińska kapusta z porem, colesław, buraczki zasmażane, marchewka z jabłkiem, ogórki małosolne, ogórki kiszzone, surówka z kiszzonej kapusty

### Desery:

tiramisu, sernik czekoladowy z polewą imbirową, malinowa chmurka, orzechowiec, jabłecznik, brownie z wiśniami, placek z sezonowymi owocami, tofurnik

