



MEHY GRUPPOWE MENU GRUPPOWE



Z I M A 2 0 2 5

Welcome drink:

Rakija z miodem

Przystawki zimne podane w stół:

Tatar Biftek

Tatar wołowy z dodatkami:
podgrzybki marynowane, cebula,
zółtko, musztarda ajvarowa

Ramstek

Aromatyczne plastry rostbefu,
marynowane w ziołach
dalmatyńskich z kaparami

Tatar Haringa

Tatar ze śledzia podany z cebulą,
jabłkiem i ogórkiem kiszonym

Przystawki ciepłe podane w stół:

Idrija Žlikrofi

Słoweńskie pierożki z kapustą i
grzybami

Lešne Pogačice

Paszteciki drożdżowe z borowikami

Orašaste Rolnice

Roladki z bakłażana z farszem
orzechowym i granatem, z sosem
miętowym

Szopska Salata

Tradycyjna sałatka bałkańska z
papryki, pomidora, ogórka i cebuli
z serem solankowym, natką
pietruszki i ajvarem

Pecene meso

Deska pieczonych mięs w
bałkańskich przyprawach (schab,
boczek, karkówka, pasztet z
indyka z żurawiną)

Dodatki:

Pieczyno bałkańskie

Sosy: ajvar z pieczoną dynią i
wędzoną papryką, ćwikła



MENY GRUPPOWE



Z I M A 2 0 2 5

Zupy:

Corba od Pećuraka

Zupa grzybowa z podgrzybkami i tymiankiem

Borść

Barszcz czerwony z pasztecikiem grzybowymi

Dania Główne:

Pecena Patka

Pieczona kaczka z chutneyem jabłkowo-wiśniowym

Pecena Riba

Dorsz w sosie cytrusowo-pieprzowym

Burek

Ciasto filo ze szpinakiem i serem podany na hummusie

Dodatki:

Grillowane ziemniaki z zatarem

Salatka z karmelizowanej marchwi z cynamonem i suszonych moreli z migdałami

Sosy: mayo-chipotle, ajvar z pieczonej dyni z papryką wędzoną, kajmak

Desery:

Baklava pistacjowa

Makowiec

Sernik

Napoje:

Kawa, herbata

Kompot z suszu

Soki owocowe 0.5 L/os

Woda bez ograniczeń



CENA: 220 zł/os netto + 10% serwis