



Menu 2025

Pozycje dodatkowe

Aktualne menu na 2025 rok. Gotowi?

Wersja 1 - dania gorące str. 1

Wersja 1 - przystawki, słodkie, dodatki str. 2-3

Wersja 2 - dania gorące str. 4

Wersja 2 - przystawki, słodkie, dodatki str. 5-6

Pozycje dodatkowe str. 7

Wersja 1

Dania gorące

Dania gorące

1 GORĄCE - ZUPA | jedna pozycja do wyboru

- Krem biały z delikatnie chrzanowy | karmelizowana cebula
- Krem z batata i marchwi | kiełki
- Rosół z pieczonego drobiu | własny makaron
- Kurkowa | kasza jęczmienna

2 GORĄCE DANIE | jedna pozycja do wyboru

- Noga kaczki | konfitura z owoców leśnych | buraczki
- Policzki wieprzowe | sos własny z musztardą | warzywa pieczone
- Karkówka wolnogotowana | grzyby leśne | kruche sałaty
- Indyk pieczony | sos wiśniowy | młoda marchew z pesto

3 GORĄCE DANIE | wszystkie pozycje poniżej

- Żeberka w miodzie
- Golonka zapiekana w ciemnym piwie | zasmażana kapusta
- Pierś kury na puree pietruszkowym | fasolka szparagowa
- Pierogi z mięsem i majerankiem
- Babka ziemniaczaka z boczkiem
- Chlebek maślany zapiekany z camembertem
- Ziemniaczki opiekane w ziołach
- Kruche sałaty | vinegret

4 GORĄCE - ZUPA

- Barszczyk | kruche paluszki z czarnuszką

Wersja 1

Przystawki, słodkie

Przystawki

- Wędliny z własnej wędzarni
- Galantyna z kury | orzechy
- Rolada z indyka | chutney cebulowy
- Pasztet drobiowy | powidła śliwkowe
- Deska serów lokalnych i pleśniowych | kruche paluszki | owoce
- Śledź | mus buraczany | kruche ciasto
- Sałatka Stajni | kurczak | żurawina
- Kalafior prażony | ciecierzycyca | grzanki
- Sałatka z batatem | delikatny ser kozi | prażone pestki
- Ciabatta mini z ricottą | suszony pomidor
- Batat pieczony | chrupki boczek | guacamole
- Bagietka | serek śmietankowy | słodka cebulka
- Burgerki z szarpaną wieprzowiną | cebulka | ogórek
- Croissant mini z łososiem gravlax | pasta
- Ogórki małosolne lub kiszane (stosownie do sezonu)

Słodkie

- Sernik Oranżerii | orzechowy spód
- Tarta z białą czekoladą | owoce
- Ciasto mocno czekoladowe
- Miodownik | kwaśna śmietana
- Karpatka | krem budyniowy
- Eklerki | krem patissiere
- Bezy dakłasy | orzechy, kakao

Wersja 1

Napoje i dodatki

Napoje

- Woda z cytryną, woda gazowana
- Lemoniادki gazowane, różne smaki 0,33l
- Coca cola i Sprite przy stole z alkoholem
- Kawa z ekspresu | z białostockiej palarni
- Herbata | czarna, zielona, owocowa

Dodatki w prezencje

BAR LEMONIAD

Lemoniady w szklanych słojach serwowane na tarasie.

Wersja 2

Dania gorące

2 Dania gorące

1 GORĄCE - ZUPA | jedna pozycja do wyboru

- Krem biały z delikatnie chrzanowy | karmelizowana cebula
- Krem z batata i marchwi | kielki
- Rosół z pieczonego drobiu | własny makaron
- Kurkowa | kasza jęczmienna

2 GORĄCE DANIE | jedna pozycja do wyboru

- Noga kaczki | konfitura z owoców leśnych | buraczki
- Policzki wieprzowe | sos własny z musztardą | warzywa pieczone
- Karkówka wolnogotowana | grzyby leśne | kruche sałaty
- Indyk pieczony | sos wiśniowy | młoda marchew z pesto

3 GORĄCE DANIE | wszystkie pozycje poniżej

- Żeberka w miodzie
- Golonka zapiekana w ciemnym piwie | zasmażana kapusta
- Mostek wołowy | karmelizowana czerwona cebula
- Pierś kury na puree pietruszkowym | fasolka szparagowa
- Chlebek maślany zapiekany z camembertem
- Ziemniaczki opiekane w ziołach
- Kruche sałaty | vinegret

Wersja 2

c.d. dania gorące, przystawki

4 GORĄCE DANIE | wszystkie pozycje poniżej

- Pierogi z mięsem i majerankiem
- Pierogi z jeleniem | jałowiec, cebula
- Babka ziemniaczana
- Kartacze z mięsem | okrasa
- Pieczone pierożki z fetą, suszonym pomidorem i szpinakiem

5 GORĄCE - ZUPA

- Barszczyk | kruche paluszki z czarnuszką

Przystawki

- Wędliny z własnej wędzarni
- Galantyna z kury | orzechy
- Rolada z indyka | chutney cebulowy
- Pasztet drobiowy | powidła śliwkowe
- Deska serów lokalnych i pleśniowych | kruche paluszki | owoce
- Śledź | mus buraczany | kruche ciasto
- Sałatka Stajni | kurczak | żurawina
- Kalafior prażony | ciecierzycyca | grzanki
- Sałatka z batatem | delikatny ser kozi | prażone pestki
- Ciabatta mini z ricottą | suszony pomidor
- Batat pieczony | chrupki boczek | guacamole
- Bagietka | serek śmietankowy | słodka cebulka
- Burgerki z szarpaną wieprzowiną | cebulka | ogórek
- Croissant mini z łososiem gravlax | pasta
- Ogórki małosolne lub kiszzone (stosownie do sezonu)

Wersja 2

Słodkie, napoje i dodatki

Słodkie

- Sernik Oranżerii | orzechowy spód
- Tarta z białą czekoladą | owoce
- Ciasto mocno czekoladowe
- Miodownik | kwaśna śmietana
- Sernik rafaello
- Karpatka | krem budyniowy
- Eklerki | krem patissiere
- Cake pops | nutella, czekolada
- Bezy dakłasy | orzechy, kakao
- Deserki monoporcje | wg sezonu

Napoje

- Woda z cytryną, woda gazowana
- Lemoniadki gazowane, różne smaki 0,33l
- Coca cola i Sprite przy stole z alkoholem
- Kawa z ekspresu | z białostockiej palarni
- Herbata | czarna, zielona, owocowa

Dodatki w prezencie

KREDENS WIEJSKI

Wspaniałe wyroby serwowane na starym kredensie, na zimno.

BAR LEMONIAD

Lemoniady w szklanych słojach serwowane na tarasie.

Dodatkowe pozycje

Do menu, za dodatkową opłatą, możecie dobrać różne pyszności, oto one:

TATAR | 16 zł/porcja

- Z cebulką, ogórkiem kiszonym i kaparami

KREDENS WIEJSKI | 1500 zł

- Kiełbasa suszona z jałowcem • Kiełbasa z jelenia
- Kaszanka • Salceson
- Szyńka z dziczyzny • Szyńka wołowa
- Smalec z cebulką • Ogórki kiszone
- Polędwica suszona • Szczupak faszerowany
- Pasztet z dzika • Chleb żytni na zakwasie

LEMONIADY | 160 zł/słój 8l

- Smaki dostępne w zależności od sezonu: mięta - ogórek, grapefruit - truskawka, kwiat czarnego bzu - limonka

COCKTAIL HOUR | 20 zł/os

- Serwowanie szampana w ogrodzie
- Przekąski fingerfood serwowane przez kelnerów - 3 rodzaje
- Przygotowanie miejsca ze stolikami koktajlowymi

DODATKOWE PROPOZYCJE DAŃ

- Kartacze z mięsem | okrasa z cebuli | 9 zł/szt
- Pierogi z dziczyzną | 5 zł/szt
- Pierogi ruskie z miętą | 4 zł/szt

Macie ochotę na coś innego, powiedzcie nam!



