

# SYLWESTER

## 2023 / 2024

CENA: 800,00 / PARA

Powitanie nalewką i grzanką ze smalcem i ogórkiem

### ZUPA

Grzybowa z łazankami

### DANIE GŁÓWNE

**DZIK PIECZONY**  
**PODANY PRZEZ MYŚLIWEGO**  
z kopytkami i modrą kapustą

### SMAŻONY FILET Z SANDACZA

podany z puree ziemniaczanym, sosem kurkowym i surówką  
colesław

### DESER

torcik makowy  
sernik z białą czekoladą i solonym karmelem  
jabłeczник pod bezą

kawa/herbata

0,5l Wódki SOBIESKI / para  
SZAMPAN O PÓŁNOCY

soki owocowe (porzeczka, pomarańcz, jabłko), woda  
niegazowana,  
pepsi, 7-up, mirinda

### ZAKĄSKI

półmisek mięs pieczystych własnego wyrobu  
pasztet z dziczyzny z sosem żurawionowym  
roladki z kaczki na musie jabłkowym  
rybka na sposób grecki  
śledzik w oleju  
tymbaliki drobiowe na sosie tatarskim

### SAŁATKI:

-gyros  
-ziemniaczana z zielonymi warzywami i dressingiem  
jogurtowym  
-makaronowa (pomidorki, oliwki, ogórek, mozzarella, pestki  
dyni, mix sałat, dressing bazyliowy)

### OKOŁO GODZINY 1:00

strogonów z pieczywem

### STÓŁ WIEJSKI

barszcz czerwony z pasztecikiem  
smalczyk, ogórki kiszone, marynaty  
kiełbasy z własnej wędzarni  
szynki  
sosy (chrzan, musztarda, sos żurawinowy)

INTERNET [www.gospodagdansk.pl](http://www.gospodagdansk.pl)

EMAIL [kontakt@gospodagdansk.pl](mailto:kontakt@gospodagdansk.pl)

TEL RESTAURACJA 58 524 00 95

TEL RESTAURACJA 510 096 591

