

# Menu Sylwestrowe

barszcz czerwony tradycyjny 1 l / 15 zł

bogracz wołowy z zacierkami 1 l / 30 zł

żurek na białej kielbasie 1 l / 22 zł

bitki wołowe w sosie własnym 200 g / 14 zł

kieszonka drobiowa faszerowana pieczarkami 1 szt / 11 zł

kotlet de volaille 1 szt / 12 zł

nuggetsy z kurczaka panierowane 200 g / 9,5 zł

skrzydełka pieczone na ostro 200 g / 10 zł

szwajcar nadziewany szynką i serem 1 szt / 12 zł

udko z kurczaka nadziewane warzywami 1 szt / 10 zł

krokiet z kapustą i grzybami suszonymi 1 szt / 6 zł

krokiet z pieczarkami 1 szt / 6 zł

sałatka z paluszkami krabowymi i selerem naciowym 200 g / 9 zł

sałatka śledziowa z fasolą i ziemniakami 200 g / 8,50 zł

sałatka gyros z kurczakiem 200 g / 7 zł

tymbaliki drobiowe 1 szt / 4 zł

łosoś w galarecie 125 g / 15 zł

półmisek wędlin i serów 1 szt / 100 zł

półmisek mięs pieczonych 1 szt / 140 zł (karkówka pieczona marynowana 200 g, schab pieczony nadziewany 200 g, rolada z karkówki faszerowana śliwką zawijana boczkiem 200 g, rolada drobiowa ze szpinakiem 200 g )

**ZAMÓWIENIA PRZYJMUJEMY DO 29 GRUDNIA**

Bar Mleczny Stągiewna, ul. Stągiewna 15, Wyspa Spichrzów

tel.: 570-11-22-22 / e-mail: [biuro@barstagiewna.pl](mailto:biuro@barstagiewna.pl)