

# Restauracja Klubowa

## karta dań

### przystawki

krewetki duszone w słodko-pikantnym sosie curry	49
torcik śledziowy na burakach i jajku	32
tatar wołowy z anchois	42

### zupy

flaki wołowe	29
borowikowa	27
szczawiowa na żeberkach	28
rosół z kaczki z domowym makaronem / z pielmieni wieprzowymi	25 / 28

### dania główne

kotlet schabowy z kością – puree ziemniaczane, kapusta zasmażana	50
burger z jelenia z lokalnym wędzonym kozim serem i boczkiem z dzika – frytki	69
halibut z patelni – puree ziemniaczane, podsmażane warzywa	60
sałatka z kozim serem / z konfitowaną kaczką	62 / 53
comber jagnięcy – ziemniaki pieczone, coleslaw	88
marmurkowy stek wołowy z antrykotu na smalcu z dzika – ziemniaki pieczone, sałatka	109

### pierogi pani Nadii

ruskie z okrasą	36
z gęsiną	47
pielmieni wieprzowe	40
na słodko z twarogiem	30

Nasze pierogi są zawsze ręcznie robione przez p. Nadię w pałacowej kuchni - stąd ich dostępność bywa ograniczona

### desery

trzy gałki lodów rzemieślniczych z bitą śmietaną	29
torcik bezowy z owocami	27
szarlotka na ciepło z gałką lodów rzemieślniczych	24

Nasze naturalne lody są produkowane ręcznie przez mistrza Adama Kopyrę w pobliskich Obornikach Śląskich.