





„POCZEKALNIA” – rozkład jazdy

przekąski z przekąsem, ale... na coś dobrego warto POCZEKAĆ

W ZIELONE GRAMY – nasze sałatki:

	Sałatka Cezar sałata rzymska, grillowana pierś z kurczaka, grzanki, parmezan, dressing	30 zł
	Sałatka grecka pomidory, ogórki, czerwona cebula, oliwki, ser feta, oliwa z oliwek	30 zł
	Sałatka z pieczonych warzyw marchewka, ciecierzycza, ser halloumi, rukola, cebula, orzechy pekan	30 zł
	Hiszpańskie patatas bravas, ale... po naszymu	30 zł

ZUPY – zjedz talerz, gorącej... przynajmniej dobra:

	Rosół jak w niedzielę	15 zł
	Chłodnik z ziemniaczkami – na ochłodę w gorące dni	20 zł
	Zupa dnia, a nawet dwie zupy do wyboru	15 zł

ZUPY DNIA – zapytaj co mamy, a zupy mamy jak u mamy: ogórkowa, pieczarkowa, pomidorowa, krupnik, szczawiowa (niepolityczna) z jajkiem, grochówka wojskowa, żurek z kiełbasą i jajkiem (20 zł), gulaszowa (20 zł) – codziennie dwie zupy dnia z tej listy.



KONKRETY – dobre (nie tylko) bo dużo:

	Soczewiaki	10 zł/szt.
	Schabowy drobiowy	35 zł
	Schabowy klasyk	40 zł
	Kotlet mielony	40 zł
	Krokiety z pieczarkami	25 zł (2 szt.)
	Naleśniki z serem	25 zł (2 szt.)
	Konkret dnia, a nawet dwa dania dnia do wyboru	40 zł








KONKRETY DNIA – zapytaj co mamy dzisiaj na piecu: schab w sosie śmietanowym z pieczarkami, żeberka, karkówka, udziec indyka z marchewką, gołąbki po cygańsku, faszerowane udko kurczaka, filet z kurczaka w sosie mascarpone, kurczę jakie dobre, burger z szarpaną wieprzowiną lub indykiem, kartacze palce lizać (15 zł/szt.) – codziennie serwujemy dwa dania dnia z tej listy.

Dania główne podajemy, starając się oczywiście dopracować kompozycję smaków, z frytkami, ziemniakami, ziemniaczanym purée, ziemniakami pieczonymi oraz surówką.

NAD JEZIOREM – prosto z wody:

 Fish and chips	50 zł
 Połów dnia z Serw lub Wigier ryba filetowana w zestawie z ziemniakami i surówką	70 zł

PIEROGOWA MANUFAKTURA:

 Pierogi z mięsem	25 zł/7 szt.
 Pierogi ruskie	25 zł/7 szt.
 Pierogi z kaszą gryczaną, fetą i boczkiem	30 zł/7 szt.
 Pierogi ze szczupakiem	35 zł/7 szt.
 Pierogi z truskawkami	25 zł/7 szt.
 Pierogi z jagodami	30 zł/7 szt.
 Pierogi z malinami	30 zł/7 szt.

MAŁE CO NIECO – co bombelki lubią najbardziej:

 Stripsy z frytkami	30 zł
 Nuggetsy z frytkami	30 zł
 Naleśniki z serem	15 zł/1 szt.
 Pierogi z truskawkami	15 zł/4 szt.
 Pierogi z jagodami	20 zł/4 szt.
 Pierogi z malinami	20 zł/4 szt.

SURÓWKI – zdrowo i kolorowo:

Biała kapusta z marchewką	10 zł
Biała kapusta z koperkiem	10 zł
Czerwona kapusta	10 zł
Kapusta pekińska	10 zł
Marchewka	10 zł
Sałata masłowa	10 zł
Biała rzodkiew	10 zł
Mizeria	10 zł
Ogórek małosolny	10 zł

Zapytaj jakie surówki mamy dzisiaj do wyboru, co wjeżdża na stół z naszymi konkretami.

SŁODKOŚCI PROSTO Z PIECA:

Szarlotka	15 zł
Ciasto czekoladowe z musem	15 zł
Ciasto czekoladowe z galaretką i wiśniami	15 zł
Sernik pistacjowy	15 zł
Sernik na zimno	15 zł
Beza z owocami	15 zł
3-BIT z galaretką	15 zł

Zapytaj co wygrzało się dzisiaj w piecu. Codziennie mamy dwa świeżutkie, domowe wypieki. Nie zapomnij o kawałku ciasta do kawy lub herbaty!

a może... SIRVIS PIZZA PARTY:

Napoletana nad Serwami? Dlaczego nie? Ponieważ lubimy właśnie taką pizzę, postanowiliśmy zmierzyć się z wyzwaniem i wprowadzić ją do naszego menu. Goście twierdzą, że wychodzi nam to bardzo dobrze, a my nieustannie podtrzymujemy, że mamy najlepszą Neapolitanę w Mołowiste.

UWAGA: nasza pizza nie ma regularnych kształtów i średnicy, ma przypalone ranty i bąble, nie serwujemy pizzy z ananasem, nie podajemy dodatkowych sosów, a samo pytanie o sos czosnkowy przyprawia naszego pizzaiolo o ból głowy.




Czego możesz się więc spodziewać?

- Ciasto przygotowujemy z czterech składników wymienionych w dekalogu A.V.P.N., czyli mąka, woda, drożdże, sól
- Ciasta nie mrozimy, a ponieważ wymaga ono 48 h „dojrzwania”, daj nam znać wcześniej i umówmy się na pizza party
- Każdy placek wygniatamy ręcznie bezpośrednio przed podaniem, układamy składniki i wrzucamy do pieca. Zamówione pizze nie pojawią się na stole jednocześnie, a w odstępach około 5 min. W „POCZEKALNI” trzeba będzie poczekać.
- Pizzę pieczemy na kamieniu, w temperaturze 500 stopni przez około 90 sekund.
- Pizzy nie kroimy na trójkąty. Dostaniesz radełko lub nożyczki i zrobisz to sam.
- Neapolitanę serwujemy w „POCZEKALNI” lub pakujemy w kartonik na wynos.
- Może zdarzyć się, że nie będziemy mieć jakiegoś z dodatków. Zastrzegamy więc możliwość drobnej korekty naszego menu.



Głodni? Zainteresowani? Przejdźmy do pizza-menu...

SIRVIS PIZZA PARTY

NAPOLETANA CLASSICA:

-  **MARGHERITA** 35 zł pomidory San Marzano, mozzarella, bazylia, oliwa z oliwek
-  **MARINARA** 35 zł pomidory San Marzano, plasterki czosnku, oregano, bazylia, oliwa z oliwek
-  **COSACCA** 35 zł pomidory San Marzano, oregano, twarde ser dojrzewający, bazylia, oliwa z oliwek

NAPOLETANA SPECIALE:

- PEPPERONI** 45 zł pomidory San Marzano, mozzarella, salami pepperoni, bazylia, oliwa z oliwek
- REGIONALE** 45 zł pomidory San Marzano, ser koryciński, cebula, grzyby/pieczarki, szynka wędzona, boczek wędzony, oliwa z oliwek
-  **FORMAGGI** 45 zł pomidory San Marzano, mozzarella, ser koryciński, ser pleśniowy, ser wędzony, bazylia, oliwa z oliwek
- BIANCA** 45 zł sos śmietanowy, oregano, mozzarella, cebula, grzyby/pieczarki, boczek, oliwa z oliwek
- BURRATA** 45 zł pomidory San Marzano, mozzarella, oliwa z oliwek, rukola, burrata, szynka parmeńska, plastry parmezanu, pomidorki koktajlowe
-  **MELANZANE** 45 zł pomidory San Marzano, mozzarella, gorgonzola, grillowany bakłażan, suszone pomidory lub papryczki, plasterki czosnku, bazylia, oliwa z oliwek
- STAGIONALE** 45 zł sos śmietanowy, oregano, mozzarella, sezonowo: bób / szparagi / grzyby leśne / dynia, boczek prażony, cebula, oliwa z oliwek