

CAFÉ DE PARIS

Menu tematyczne

Na dobry początek

*Pajdy chleba z bochna na liściach szalwiiowych pieczonego ze smalcem babci Protolińskiej
Ogórki małosolne i kiszane ogóry dla „Delikatesów” kabanosowe warkocze*

Trochę później - wielkie grillowanie

*Zgrabne piersi kurczęcie w piegach z zielonego pieprzu
Cudzoziemka karkówka z Prowansji w czosnku, cebuli i tymianku
Cętkowany losoś z masłem koperkowym i cytryną
Kolorowy jarmark kielbas, kielbasek, kaszanek a i bok najprawdziwszy w chrupiącej kapocie
Festiwal warzywnych szaszłyków*

Cały czas – olbrzymie patelnie

*Z polskim bigosem z kapuchy, winem podlany, grzybami i boczkiem naszpikowany
Z węgierskim leczo piekielnym - tylko dla odważnych
Kasza gryczana Szyrkami naszpikowana*

Wszędobyłskie sąsiadki

*Salaty z vinaigrette i surówki z kapusty białej, czerwonej a i pekińskiej
warzywne ogródki z zielowymi dipami*

Czarodziejski dziecięcy zajazd

*Szarlotka z bitą śmietaną
Pizza z pieczarkami i szynką
Owocowe ogrody i cukiernie z ciasteczkami*

Dodatki

*Piekarnie z pieczywem wszelakim, ciemnym, jasnym z ziarnami i bez
Studnie z sokami wodą colą i fantą*