

## MENU I 80 zł od osoby

- **ZUPA** (jedna do wyboru)  
Rosół drobiowo-wołowy z domowym makaronem marchewką i zieloną pietruszką (250 ml)  
Krem pomidorowy z bazyliowym pesto i grzankami (250 ml)
- **DANIE GŁÓWNE** (serwowane na paterach, dwa mięsa do wyboru):  
De volaille z piersi kurczaka (90 g)  
Tradycyjny kotlet schabowy smażony na smalcu (100 g)  
Zrazy ze schabu nadziewane pieczarkami i wędzonką duszone w sosie własnym (90 g)  
Eskalopki z polędwiczki w sosie winno-śmietanowym z tymiankiem i natką (80 g)
- Ziemniaki gotowane z koperkiem  
Kluski śląskie  
Ryż z warzywami
- Kompozycja surówek (marchewka, biała kapusta, buraczki)  
Modra kapusta z rodzynkami i jabłkami

## MENU II 120 zł od osoby

- **ZUPA** (jedna do wyboru)  
Rosół drobiowo-wołowy z domowym makaronem marchewką i zieloną pietruszką (250 ml)  
Krem pomidorowy z bazyliowym pesto i grzankami (250 ml)  
Krem borowikowy z prażonymi płatkami migdałów (250 ml)  
Żurek staropolski z białą kiełbasą, wędzonką i gotowanym jajkiem (250 ml)
- **DANIE GŁÓWNE** (serwowane na paterach, dwa mięsa do wyboru):  
De volaille z piersi kurczaka (90 g)  
Tradycyjny kotlet schabowy smażony na smalcu (100 g)  
Zraz wołowy tradycyjny w sosie własnym (100 g)  
Łosoś pieczony w ziołach z pieprzem cytrynowym, na szpinaku, z serem pecorino (80 g)  
Policzki wołowe duszone w czerwonym winie (80 g)
- Ziemniaki gotowane z koperkiem  
Kluski śląskie  
Ziemniaki pieczone z ziołami  
Ryż z warzywami
- Kompozycja surówek (marchewka, biała kapusta, buraczki)  
Modra kapusta z rodzynkami i jabłkami  
Bukiet warzyw sezonowych gotowanych na parze
- **DESER** (jeden do wyboru)  
Szarlotka (170 g)  
Ciasto Bounty (160 g)  
Ciasto trzy czekolady (160 g)

## DODATKOWO POLECAMY:

**Półmisek mięs Fregaty** (800 g) 90 zł  
wędzona szynka, wędzona karkówka, wędzony schab, wędzony boczek, żebro wołowe BBQ, kiełbasa własnego wyrobu

**Półmisek wędzonych ryb Fregaty** (2000 g) 180 zł  
pstrąg tęczy z Zielenicy, pstrąg złoty z Zielenicy, łosoś, węgorz

**Półmisek serów tradycyjnych** (900 g) 120 zł  
ser brie, ser camembert, ser lazur, ser wędzony, ser twardy typu gouda, ser podpuszczkowy i dodatki: śliwki suszone, morele suszone, winogrona świeże, gruszka świeża, orzechy włoskie, orzechy laskowe, żurawina suszona, krakersy

**Kaczka Fregaty na kolację** (cała) 80 zł szt.  
Kaczka długo pieczona nadziewana jabłkami z pieczonymi ziemniakami (do podgrzania i podania w 20 minut)