

MENU	Installation day 16.09.2025	Price	First market day	Price	Second market day	Price
Soup - 250 ml.	Zupa gulaszowa z bułeczką bankietową	20 zł	Krem z pieczonej papryki i pomidorów z bazylią i grzankami /wege /lactose free	18 zł	Krem porowy z pulpetami	18 zł
	Goulash soup with a banquet roll		Creamy Roasted Pepper and Tomato Soup with Basil and Croutons /wege /lactose free		Creamy leek soup with meatballs	
Soup - 250 ml.	Krupnik z siekanymi ziołami i kaszą perlową/ lactose free	18 zł	Zupa szczawiowa z jajkiem, śmietaną i koprem /wege / gluten free	18 zł	Kalafiorowa z ziemniakami i koprem /wege /gluten free	18 zł
	Pearl barley soup with chopped herbs/ lactose free		Sorrel soup with egg, cream and dill /wege / gluten free		Cauliflower soup with potatoes and dill /wege /gluten free	
Main Course I	Kotlet schabowy	40 zł	Pulpety wieprzowe w sosie	40 zł	Lasagne Bolonese	40 zł
	Pork chop		Pork Meatballs in Sauce		Lasagne Bolognese	
Main Course II	Klasyczny devolay z masłem	40 zł	Kotlet siekany z indyka z dodatkiem chorizzo z pikantną salsą paprykową /lactose free	40 zł	Kurczak faszerowany mozzarellą, red pesto w sosie milanese /gluten free	40 zł
	Classic devolay with butter		Chopped turkey cutlet with chorizzo and spicy pepper salsa / lactose free		Chicken stuffed with mozzarella, red pesto in Milanese sauce / gluten free	
Main Course/ Vegetarian	Krokiety szpinakowe w panierce z sosem serowym	40 zł	Pieczarki faszerowane ryżem jaśminowym z wędzonym tofu, warzywami i kolendrą z sosem słodko- kwaśnym /vegan /gluten free /lactose free	40 zł	Kotlety brokułowe podane z salsą curry z groszkiem cukrowym, bambusem i kielkami fasoli mung /vegan /lactose free	40 zł
	Breaded spinach croquettes with cheese sauce		Mushrooms stuffed with jasmine rice, smoked tofu, vegetables and coriander with sweet and sour sauce /vegan /gluten free /lactose free		Broccoli cutlets served with a curry salsa with snow peas, bamboo shoots, and mung bean sprouts /vegan /lactose free	
PREMIUM Main Course			Pieczone udko z kaczki z jabłkami w sosie żurawinowym (DANIE PREMIUM)	45 zł	Łosoś marynowany w teryaki z prażonym sezamem /gluten free /lactose free (DANIE PREMIUM)	45 zł
PREMIUM Main Course			Roasted duck leg with apples in cranberry sauce (PREMIUM DISH)		Salmon marinated in teriyaki with roasted sesame / gluten free / lactose free (PREMIUM DISH)	
Starchy sides	ziemniaki opiekane z ziołami		Ziemniaki z masłem i koprem		Ziemniaki opiekane z ziołami	
	baked potatoes with herbs		Potatoes with butter and dill		baked potatoes with herbs	
			Kluski Śląskie w maśle ziołowym		Ryż z warzywami	
			Silesian potato dumplings with herb butter			

Salad	Mix sałat z pomidorkami cherry /z warzywami		Mix sałat z pomidorkami cherry/z warzywami		Mix sałat z pomidorkami cherry/z warzywami	
	Mix of lettuces with cherry tomatoes/vegetables		Mix of lettuces with cherry tomatoes/vegetables		Mix of lettuces with cherry tomatoes/vegetables	
	zestaw surówek		zestaw surówek		zestaw surówek	
	Vegetable salad		Vegetable salad		Vegetable salad	

FESTIWAL MARKETINGU 16.09.2025

FESTIWAL MARKETINGU 17.09.2025

FESTIWAL MARKETINGU 18.09.2025