Startery

Smalec z Grabów z pieczywem i ogórkiem (AC)

Pasztet z Grabów z pieczywem, masłem i ogórkiem (ACDG)

Mięsiwo z Grabów ze słoika z pieczywem (ACE)

Śledź w oleju z cebulą z pieczywem (AE)

Śledź w śmietanie z pieczywem (AEG)

Zupy

Rosół domowy z makaronem (ABCD)

Rosół z kołdunami (ABCD)

Flaczki wołowe na zasmażce (ACDF)

Zupa gulaszowa (ACD)

Żur zabielany z ziemniakami smażonymi (ADG)

Żurek wiejski (ACD)

Barszcz czerwony do picia (D)

Barszcz czerwony z jajkiem (BD)

Barszcz czerwony z kołdunami (ABCD)

Zupa dnia

Pierogi

Ruskie gotowane, z okrasą i śmietaną (ABG) 10 szt.

Z mięsem, gotowane (ABC) 10 szt.

Ruskie smażone, ze śmietaną (ABG) 10 szt.

Z mięsem, smażone (ABC) 10 szt.

Micha pierogów (mix) gotowanych/smażonych, z okrasą i śmietaną (ABCG) 16 szt.

Uszka z farszem mięsnym, z sosem grzybowo-śmietanowym (ABCG) 12 szt./150g

Polecamy danie dnia

ZAJAZD „U Anki" GRABY

Szef kuchni poleca

Kotlet schabowy „na cały"
z gotowanymi ziemniakami i kapustą zasmażaną (ABC)

Schab „po naszemu"
z plackami ziemniaczanymi i sosem grzybowo-śmietanowym (ABCG)

Wiejska decha
kotlety mielone z kaszą i ogórkiem (ABC)

Placek po cygańsku
ze śmietaną (ABCDG)

Golonka wieprzowa
wg wagi 100 g/
z kapustą zasmażaną, pieczywem i chrzanem (ACG)

Dania z kurczaka

Filet z kurczaka panierowany (ABC)

Filet z serem w złocistych płatkach (ABC)

Ponton
Pierś z kurczaka panierowana, z jajkiem sadzonym, serem i szynką na sosie pieczeniowym (ABCG)

Dania z wieprzowiny

Kotlet schabowy (ABC)

Koperta ze schabu z pieczarkami i cebulą (ABC)

Pieczeń wieprzowa w sosie pieczeniowym (AC)

Kotlety mielone (ABCG) 2 szt.

Żeberka wieprzowe w sosie słodko-ostrym (AC) wg wagi 100 g

Sałatki

„Pierś Eli"
Filet z kurczka, mieszanka świeżych warzyw, oliwki, cebula, ser sałatkowy, sos winegret, grzanki (ABCGF)

„Irka na fali"
Tuńczyk, mieszanka świeżych warzyw, oliwki, cebula, ser sałatkowy, jajko gotowane, sos winegret, grzanki (ABEFG)

„WegetariAnka"
Mieszanka świeżych warzyw, oliwki, cebula, ser sałatkowy jajko gotowane, sos winegret, grzanki (ABFG)

Dodatki

ziemniaki gotowane

ziemniaki smażone

placki ziemniaczane (AB) 3 szt.

frytki

kasza (A)

pieczarki smażone

bukiet surówek (warzywa sezonowe) (DGH)

kapusta zasmażana (A)

sos pieczeniowy (AC)

sos grzybowo-śmietanowy (AG)

kefir (G)

ketchup (D), musztarda (F), majonez (BF), chrzan

Naleśniki

Naleśniki z dżemem, bitą śmietaną, ananasem i sosem (ABGH)

Naleśniki ze słodkim twarożkiem, bitą śmietaną, ananasem i sosem owocowym (ABGH)

Krokiety z kapustą i grzybami (ABG)

Ciasto

Ciasto z Grabów (ABGH)

Ciepłe napoje

Espresso
Kawa czarna z ekspresu
Latte (G)
Cappuccino (G)

Kawa parzona
Kawa rozpuszczalna

Herbata czarna
Herbata zielona
Herbata owocowa
Herbata sezonowa

Kakao

Życzymy smacznego!

Zimne napoje

Soki

Piwa

Koktajle

Napoje alkoholowe

Wina

Spójrz na kartę napojów

Śniadania

serwowane do godz. 11:00

Zestaw I „Kurzy dar”
Jajecznica z 3 jaj na maśle z dodatkiem cebuli i wędliny, pasztet z Grabów, pieczywo, masło, warzywo (ABCDFG)

Zestaw II „Wiejskie jadło”
Ser żółty, pieczeń wieprzowa, pasztet z Grabów, pieczywo, masło, warzywo (ABCDFG)

Zestaw III „Białe śniadanie”
Jajko gotowane, twarożek, dżem, serek topiony, ser żółty, pieczywo, masło, warzywo (ABCFG)

Zestaw IV „Śniadanie gospodarza”
Kiełbasa na gorąco, pieczywo, masło, warzywo, musztarda/ketchup/chrzan (ABCDFG)

Noclegi ze śniadaniem

1 os.
2 os.
dostawka dla dziecka

Na terenie całego obiektu obowiązuje zakaz palenia.
Koszt odświeżenia pokoju

Alergeny: A - zboża, gluten; B - jaja kurze; C - mięso; D - seler; E - ryba i żelatyna; F - gorczyca; G - mleko laktoza; H- cytrusy