

MENU OKOLICZNOŚCIOWE HOTEL - RESTAURACJA „NA ROGATCE”

PRZEKĄSKI ZIMNE Z RYB (CENA ZA PORCJĘ 120 G)

- Łososiowa róża z kozim serem i kaparami – 22 zł
- Łosoś w sosie balsamico na świeżej sałacie rukola – 28 zł
- Roladki z wędzonym łososiem w cieście szpinakowym – 22 zł
- Ruloniki łososiowe z pastą chrzanową na świeżej rukoli – 122 zł
- Pstrąg faszerowany w galarecie – 25 zł (min. cała ryba – 100 zł)
- Tatar z łososia z blanszowanym szpinakiem – 29 zł
- Ryba faszerowana (sum, łosoś, sandacz, szczupak) - 400-550 zł
- Śledź po rosyjsku z kawiozem – 20 zł
- Śledź w śmietanie z jabłkiem i chrzanem – 20 zł
- Śledź tradycyjny w oleju – 20 zł
- Śledź w trzech smakach – 20 zł

PRZEKĄSKI ZIMNE Z MIĘS (CENA ZA PORCJĘ 150 G)

- Deska mięs pieczonych i pasztetów – 28 zł (schab po staropolsku, boczek z czosnkiem, baleron białoruski, Karczek w ziołach, pasztet wiejski, pasztet z wątróbek drobiowych)
- Polędwiczka wieprzowa z musem brokułowym – 28 zł
- Roladki z kaczki z żurawiną i pomarańczą – 35 zł
- Tatar z polędwicy wołowej z marynowanymi borowikami – 32 zł
- Tatar z polędwicy wołowej z marynowanymi borowikami - 1/2 porcji – 27 zł
- Pieczona pierś indyka z owocami w galarecie – 28 zł
- Rolada z gęsiny w galarecie owocowej – 35 zł
- Pasztet cielęcy z kurkami w cieście francuskim – 35 zł
- Pasztet z królika z borówkami – 38 zł
- Tymbale drobiowe z warzywami – 20 zł

PRZEKĄSKI WEGETARIAŃSKIE (CENA ZA PORCJĘ 150 G)

- Deska serów (valbon, dorblue, gouda, camembert, radamer) – 30 zł
- Gruszki marynowane z musem serowym – 29 zł
- Rolada serowa z bakaliarniami – 30 zł
- Jaja faszerowane musem (pieczarkowym, z szynki, z tuńczyka) – 15,00 zł
- Jaja zawijane w szynce na sałatce jarzynowej – 18 zł
- Awokado faszerowane krewetkami koktajlowymi – 45 zł
- Pomidory z mozzarellą i bazylią z ziołowym sosem pesto - 19 zł

SAŁATKI (CENA ZA PORCJĘ 120 G)

- Wiosenna na sałacie lodowej z pomidorem, ogórkiem, papryką i sosem winegret – 19 zł
- Grecka z serem feta, oliwkami i sosem winegret – 19 zł
- Z kurczaka z prażonymi migdałami, winogronami i sosem majonezowym – 23 zł
- Jarzynowa tradycyjna z gotowanych warzyw – 19 zł
- Ze świeżego szpinaku, pomarańczy, smażonego boczku, orzeszków pini, sosu balsamico – 28 zł
- Z wędzonym indykiem i avocado, sałatą lodową, pomidorem, ogórkiem, cebulą, sosem winegret - 22 zł
- Brokułowa z jajkiem, ogórkiem konserwowym, majonezem – 19 zł
- Selerowa z serem żółtym, szynką, ananase, kukurydzą, gotowanym jajkiem, majonezem – 19 zł
- Z makaronem penne, kabanosem, papryką, czerwoną cebulą i sosem „tysiąca wysp” – 22 zł
- Z melonem i krewetkami koktajlowymi – 29 zł



PRZEKĄSKI GORĄCE

- Flaki staropolskie 250g – 20 zł
- Forszmak lubelski 250g – 20 zł
- Flaki z boczniaka 250g – 22 zł
- Boeuf strogonof 250g – 25 zł
- Udko faszerowane w sosie słodko-kwaśnym 150g – 25 zł
- Szaszłyk z polędwicy wieprzowej z wędzonymi śliwkami w winnym sosie – 32 zł
- Szyńka wieprzowa pieczona z kością (min 20 porcji) 150g – 28 zł

ZUPY

- Zupa gulaszowa węgierska 250g – 25 zł
- Borowikowa z kapeluszami 250g – 22 zł
- Żur wiejski z tartym chrzanem 250g – 20 zł
- Barszcz czerwony koldunami 250g – 20 zł
- Barszcz czerwony z krokietem lub pasztecikiem 250g - 22 zł
- Zupa cebulowa z grzanką serową 250g – 22 zł
- Zupa krem z brokułów z wędzonym łososiem 250g – 25 zł
- Zupa krem z zielonego groszku 250g – 22 zł
- Zupa krem duet z pieczonej papryki i kalafiora z grzanką czosnkową – 25 zł
- Zupa francuska z pulpetami cielęcymi 250g – 22 zł
- Zupa krem z pomidorów z pianką bazyliową i grzankami ziołowymi – 20 zł
- Rosół z makaronem wiosennym 250g – 18 zł

DANIA GŁÓWNE Z WIEPRZOWINY

- Schab przełożony warzywami zapieczony z serem – 36 zł
- Schab faszerowany pieczarkami – 36 zł
- Schab marynowany w ziołach z boczkiem i chrzanem na modrej kapuście – 36 zł
- Polędwiczka zawijana w boczku w sosie bbq – 42 zł
- Polędwiczka faszerowana serem pleśniowym w sosie serowym – 42 zł
- Sakiewka leśniczego w sosie borowikowym – 48 zł
- Polędwiczka w sosie kurkowym lub borowikowym – 42 zł

Dania główne z wołowiny

- Wołowina duszona w winie na karmelizowanych buraczkach – 48 zł
- Zrazy wołowe faszerowane boczkiem i ogórkiem w sosie pieczeniowym – 43 zł

DANIA GŁÓWNE Z DROBIU

- Pierś faszerowana białą mozzarellą i pomidorami na duszonej cukinii – 36 zł
- Filet z kurczaka faszerowany pomidorem i bakłażanem na szpinaku – 36 zł
- Roladki z piersi kurczaka faszerowane szparagami i fetą na szpinaku – 38 zł
- Pierś kurczaka w parmezanie na pomidorach z bazylią i szynką parmeńską – 36 zł
- Drobiowa sakiewka faszerowana kurkami w sosie śmietanowo-serowym – 39 zł
- Pieczona kaczka z jabłkiem i żurawiną (luzowana połówka) – 59 zł
- Pieczona kaczka z jabłkiem i żurawiną (luzowana ćwiartka) – 39 zł

DANIA GŁÓWNE Z CIELEŃCINY

- Cielęcina duszona w sosie koperkowym – 48 zł
- Gołąbki z cielęciny w kapuście włoskiej z sosem pomidorowym – 39 zł



DANIA GŁÓWNE Z RYB

- Grillowany filet z łososia w sosie z suszonych pomidorów i imbiru – 49 zł
- Sandacz gotowany z warzywami okraszony kwaśną śmietaną – 49 zł
- Pieczony dorsz na szpinaku z suszonymi pomidorami – 42 zł

DESERY

- Szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi – 18 zł/porcja
- Sernik z białą czekoladą i konfiturą wiśniową – 22 zł/porcja
- Tiramisu - deser włoski – 20 zł/porcja
- Gruszka w sosie waniliowym – 20 zł/porcja
- Ricotta z sosem malinowym – 20 zł/porcja
- Deser lodowy z owocami i bitą śmietaną – 18 zł/porcja

DODATKI DO DAŃ GŁÓWNYCH

- Ziemniaki gotowane
- Ziemniaki puree
- Ziemniaki opiekane
- Księżycy ziemniaczane
- Kopytka szpinakowe
- Kopytka na maśle
- Kluski śląskie
- Warzywa z pieca na maśle
- Zestaw świeżych surówek
- Warzywa cous cous
- Zapiekanka ziemniaczana
- Talary ziemniaczane
- Frytki
- Ryż

HOTEL - RESTAURACJA „NA ROGATCE”, UL. SIELANKOWA 1, LUBLIN

TEL. 81-536-00-70, WWW.NAROGATCE.PL, NAROGATCE@WP.PL



HOTEL

28 MIEJSC NOCLEGOWYCH

RESTAURACJA

KUCHNIA TRADYCYJNA

IMPREZY

PRZYJĘCIA, BANKIETY, CATERING

