

Menu okolicznościowe Hotel - Restauracja „Na Rogatce”

Przekąski zimne z ryb (cena za porcję 120 g)

- łososiowa róża z kozim serem i kaparami – 15 zł
- łosoś w sosie balsamico na świeżej sałacie rukola – 15 zł
- roladki z wędzonym łososiem w cieście szpinakowym – 14 zł
- ruloniki łososiowe z pastą chrzanową na świeżej rukoli – 15 zł
- pstrąg faszerowany w galarecie – 15 zł
- tatar z łososiem z blanszowanym szpinakiem – 16 zł
- ryba faszerowana (sum, łosoś, sandacz, szczupak) - 300-450 zł
- śledź po rosyjsku z kawiozem – 14 zł
- śledź w śmietanie z jabłkiem i chrzanem – 14 zł
- śledź tradycyjny w oleju – 13 zł
- śledź w trzech smakach – 14 zł

Przekąski zimne z mięs (cena za porcję 150 g)

- deska mięs pieczonych i pasztetów – 18 zł
(schab po staropolsku, boczek z czosnkiem, baleron białoruski,
karczek w ziołach, pasztet wiejski, pasztet z wątróbek drobiowych)
- polędwiczka wieprzowa z musem brokułowym – 15 zł
- roladki z kaczki z żurawiną i pomarańczą – 18 zł
- tatar z polędwicy wołowej z marynowanymi borowikami – 18 zł
- tatar z polędwicy wołowej z marynowanymi borowikami - 1/2 porcji – 12 zł
- pieczona pierś indyka z owocami w galarecie – 16 zł
- rolada z gęsiny w galarecie owocowej – 18 zł
- pasztet cielęcy z kurkami w cieście francuskim – 18 zł
- pasztet z królika z borówkami – 22 zł
- tymbale drobiowe z warzywami – 14 zł

Przekąski wegetariańskie (cena za porcję 150 g)

- deska serów (valbon, dorblue, gouda, camembert, radamer) – 18 zł
- gruszki marynowane z musem serowym – 15 zł
- rolada serowa z bakaliami – 15 zł
- jaja faszerowane musem (pieczarkowym, z szynki, z tuńczyka) – 9,50 zł
- jaja zawijane w szynce na sałatce jarzynowej – 13 zł
- awokado faszerowane krewetkami koktajlowymi – 22 zł
- pomidory z mozzarellą i bazylią z ziołowym sosem pesto - 14 zł

Salatki (cena za porcję 120 g)

- wiosenna na salacie lodowej z pomidorem, ogórkiem, papryką i sosem winegret – 14 zł
- grecka z serem feta, oliwkami i sosem winegret – 14 zł
- z kurczaka z prażonymi migdałami, winogronami i sosem majonezowym – 16 zł
- jarzynowa tradycyjna z gotowanych warzyw – 13 zł
- ze świeżego szpinaku, pomarańczy, smażonego boczku, orzeszków pini, sosu balsamico – 17 zł
- z wędzonym indykiem i avocado, sałatą lodową, pomidorem, ogórkiem, cebulą, sosem winegret - 15 zł
- brokułowa z jajkiem, ogórkiem konserwowym, majonezem – 13 zł
- selerowa z serem żółtym, szynką, ananasem, kukurydzą, gotowanym jajkiem, majonezem – 14 zł
- z makaronem penne, kabanosem, papryką, czerwoną cebulą i sosem „Tysiąca Wysp” – 15 zł
- z melona z krewetkami koktajlowymi – 18 zł

Przekąski gorące

- flaki staropolskie 250g – 13 zł
- forszmak lubelski 250g – 14 zł
- flaki z boczniaka 250g – 15 zł
- boeuf strogonof 250g – 19 zł
- udko faszerowane w sosie słodko-kwaśnym 150g – 17 zł
- szaszłyk z polędwicy wieprzowej z wędzonymi śliwkami w winnym sosie – 22 zł
- szynka wieprzowa pieczona z kością (min 20 porcji) 150g – 19 zł

Zupy

- zupa gulaszowa węgierska 250g – 15 zł
- borowikowa z kapeluszami 250g – 15 zł
- żur wiejski z tartym chrzanem 250g – 13 zł
- barszcz czerwony koldunami 250g – 13 zł
- barszcz czerwony z krokietem lub pasztecikiem 250g - 15 zł
- zupa cebulowa z grzanką serową 250g – 14 zł
- zupa krem z brokułów z wędzonym łososiem 250g – 15 zł
- zupa krem z zielonego groszku 250g – 15 zł
- zupa krem duet z pieczonej papryki i kalafiora z grzanką czosnkową – 18 zł
- zupa francuska z pulpetami cielęcymi 250g – 16 zł
- zupa krem z pomidorów z pianką bazyliową i grzankami ziołowymi – 15 zł
- rosół z makaronem wiosennym 250g – 10 zł

Dania główne z wieprzowiny

- schab przełożony warzywami zapieczony z serem – 30 zł
- schab faszerowany pieczarkami – 30 zł
- schab marynowany w ziołach z boczkiem i chrzanem na modrej kapuście – 30 zł
- polędwiczka zawijana w boczku w sosie BBQ na sałatce z kasztanów – 35 zł
- polędwiczka faszerowana rokpołem w sosie serowym – 35 zł
- sakiewka leśniczego w sosie borowikowym – 36 zł
- polędwiczka w sosie kurkowym lub borowikowym – 34 zł

Dania główne z wołowiny

- polędwica wołowa w pieprzu – 45 zł
- wołowina duszona w winie na karmelizowanych buraczkach – 35 zł
- zrazy wołowe faszerowane boczkiem i ogórkiem w sosie pieczeniowym – 33 zł

Dania główne z drobiu

- pierś faszerowana białą mozarellą i pomidorami na duszonej cukinii – 30 zł
- filet z kurczaka (indyka) faszerowany pomidorem i bakłażanem na szpinaku – 30 zł
- roladki z piersi kurczaka (indyka) faszerowane szparagami i fetą na szpinaku – 31 zł
- pierś kurczaka w parmezanie na pomidorach z bazylią i szynką parmeńską – 30 zł
- drobiowa sakiewka faszerowana kurkami w sosie śmietanowo-serowym – 34 zł
- pieczona kaczka z jabłkiem i żurawiną (luzowana połówka) – 39 zł
- pieczona kaczka z jabłkiem i żurawiną (luzowana ćwiartka) – 32 zł

Dania główne z cielęciny

- cielęcina duszona w sosie koperkowym – 36 zł
- medaliony z polędwicy cielęcej z duszonymi borowikami – 45 zł
- gołąbki z cielęciny w kapuście włoskiej z sosem pomidorowym – 32 zł

Dania główne z ryb

- grillowany filet z łososia w sosie z suszonych pomidorów i imbiru – 39 zł
- sandacz gotowany z warzywami okraszony kwaśną śmietaną – 38 zł
- pieczony karmazyn na szpinaku z orzeszkami pini i suszonymi pomidorami – 34 zł

Desery

- szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi – 12 zł/porcja
- sernik z białą czekoladą i konfiturą wiśniową – 14 zł/porcja
- tiramisu - deser włoski – 14 zł/porcja
- gruszka w sosie waniliowym – 12 zł/porcja
- truskawki z bitą śmietaną i bezą – 15 zł/porcja
- sernik na zimno z sera ricotta z sosem malinowym – 14 zł/porcja
- deser lodowy z owocami i bitą śmietaną – 12 zł/porcja

Dodatki do dań głównych

- ziemniaki gotowane
- ziemniaki puree
- ziemniaki opiekane
- księżyce 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.narogtce.pl, narogatce@wp.pl***