



Tomasz Janicki

Polecamy Salę Bankietową  
na imprezy okolicznościowe :

- wesela
- bankiety
- stypy

W naszej Restauracji :  
Potrawy przygotowywane są na ogniu drzewnym .

Zapraszamy !!!

tel. 52 33 40 069

\*\*\*\*\*

## ***zupy***

*Flaki wołowe*      *400 g*      *12,00 zł*

*Zupa pomidorowa*      *400 g*      *10,00 zł*

*Zupa dnia*      *400 g*      *11,00 zł*

## ***napoje gorące***

*Kawa naturalna*      *12/200g*      *5,00 zł*

*Kawa rozpuszczalna*      *12/200g*      *5,00 zł*

*Kawa latte*      *200g*      *7,00 zł*

*Kawa espresso*      *60g*      *5,00 zł*

*Czekolada*      *150g*      *5,00 zł*

*Herbata*      *200g*      *5,00 zł*

## *dania obiadowe*

### */ pierogi /*

*Pierogi :*

<i>z mięsem</i>	<i>450g</i>	<i>15,00zł</i>
<i>z twarogiem</i>	<i>450g</i>	

*Ser Camembert smażony z żurawiną 100g*

*12,00zł*

### */ ryby /*

*Filet z Dorsza* *150g*

*21,00zł*

*Pstrąg smażony* *1 szt.*

*25,00zł*

*Filet z Łososia z pieca* *140g*

*27,00zł*

*Kalmary panierowane z sosem czosnkowym 10szt.*

*15,00zł*

## **dania obiadowe**

**/ wieprzowe /**

**Wątroba panierowana**      100g

**13,00zł**

**Kotlet mielony**      100g

**13,00zł**

**Kotlet schab. panierowany**      130g

**18,00zł**

**Szynceł wieprz. z cebulą**      120g

**20,00zł**

**Szynceł wieprz. z jajkiem**      130g

**20,00zł**

**Pieczeń wieprzowa**      180 / 100g

**19,00zł**

**Schab po chłopsku**      130g

**20,00zł**

**Schab po francusku**      120g

**22,00zł**

## **dania obiadowe**

*/ z drobiu /*

**Kotlet z kurczaka**      *100g*

**18,00zł**

**De'vollay**      *100g*

**23,00zł**

**Kotlet słoneczny**      *100g*

**20,00zł**

**Sałatka grecka**

*z grillowanym kurczakiem 200/80g*

**18,00zł**

\*\*\*\*\*

## dania obiadowe

/ wieprzowe /

Kotlet „Grzybowa Fantazja” 100g

**25,00 zł**

Golonka po bawarsku 300g

**27,00 zł**

\*\*\*\*\*

# *dania obiadowe dla dzieci*

*Kotlet z kurczaka* 50g 10,00zł

Naggetsy z kurczaka 60g 10,00 zł

Pierogi 4szt. 200g 7,00 zł

# *desery*

# *Szarlotka na gorąco z lodami i bitą śmietaną 1 por. 13,00 zł*

**Puchar lodów**  
**z bitą śmietaną i owocami 1 por.**  
**11,00zł**

## **dodatki obiadowe**

<i>Ziemniaki</i>	<i>200g</i>	<i>5,00zł</i>
<i>Frytki</i>	<i>150g</i>	<i>7,00zł</i>
<i>Ziemniaki zapiekane</i>	<i>150g</i>	<i>7,00zł</i>
<i>Kulki ziemniaczane</i>	<i>150g</i>	<i>7,00zł</i>

## **/ surówki /**

<i>Buraczki</i>	<i>100g</i>	<i>5,00zł</i>
<i>Surówka z białej kapusty</i>	<i>100g</i>	<i>5,00zł</i>
<i>Surówka z pekinki</i>	<i>100g</i>	<i>5,00zł</i>
<i>Kapusta zasmażana</i>	<i>100g</i>	<i>5,00zł</i>
<i>Warzywa z wody</i>	<i>100g</i>	<i>5,00zł</i>

## **/ sosy /**

<i>Pieczeniowy</i>	<i>50g</i>	<i>1,00zł</i>
<i>Ketchup</i>	<i>50g</i>	<i>1,00zł</i>
<i>Czosnkowy</i>	<i>50g</i>	<i>1,00zł</i>

## s o k i

Sok pomarańczowy	0,2 l	3,00zł
Sok jabłkowy	0,2 l	3,00zł
Sok z czarnej porzeczki	0,2 l	3,00zł
Sok grejpfrutowy	0,2 l	3,00zł
Sok pomidorowy	0,3 l	3,00zł
Kubuś	0,3 l	3,00zł

## n a p o j e

Pepsi	0,2 l	4,00zł
Mirinda	0,2 l	4,00zł
7-up	0,2 l	4,00zł
Tonik	0,2 l	4,00zł
Woda	0,5 l	3,00zł
Lipton	0,5 l	6,00zł
Pepsi	0,85 l	7,00zł
Mirinda	0,85 l	7,00zł
7-up	0,85 l	7,00zł
Tonik	0,85 l	7,00zł
Woda Żywiec	1,5 l	5,00zł
Woda n/gaz z cytryną	1,0 l	5,00zł

## p i w a

Żywiec	KEG	/Beczka/	0,5l	8,00zł
			0,3l	6,00zł
Żywiec bezalkoholowy			0,5 l but	6,00zł
Desperados			0,4 l but	6,00zł
Heineken			0,5 l but	6,00zł
Radler - Warka			0,5 l but	6,00zł
Specjal			0,5 l but	6,00zł

## **a l k o h o l e**

<i>Black Label 12YO</i>	<i>50g</i>	<i>11,00 zł</i>
<i>Red Label</i>	<i>50g</i>	<i>7,00 zł</i>
<i>Ballantine's 12YO</i>	<i>50g</i>	<i>11,00 zł</i>
<i>Ballantine's</i>	<i>50g</i>	<i>6,00 zł</i>
<i>Bacardi</i>	<i>50g</i>	<i>6,00 zł</i>
<i>Brendy</i>	<i>50g</i>	<i>6,00 zł</i>
<i>Gin</i>	<i>50g</i>	<i>5,00 zł</i>
<i>Malibu</i>	<i>50g</i>	<i>5,00 zł</i>
<i>Adam Mickiewicz</i>	<i>50g</i>	<i>4,00 zł</i>
<i>Bocian</i>	<i>50g</i>	<i>4,00 zł</i>
<i>Żubrówka</i>	<i>50g</i>	<i>3,50 zł</i>
<i>„Wściekły Pies”</i>	<i>50g</i>	<i>5,00 zł</i>

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*

## **INFORMACJA O SUBSTANCJACH ALERGICZNYCH W OFEROWANYCH POTRAWACH W RESTAURACJI „POD SOSNĄ”**

### **Zupy:**

Pomidorowa: mleko, jaja, gluten, seler

Fasolowa: gluten, seler

Grochowa: gluten, seler

Koperkowa: gluten, seler, mleko

Ogórkowa: gluten, seler, mleko

Jarzynowa: gluten, seler

Barszcz ukraiński: gluten, seler, mleko

Żurek: gluten, seler, jaja, mleko, gorczyca, gluten, soja

Flaki wołowe: seler, gorczyca, gluten

### **Zestawy obiadowe**

Pierogi z kapustą i grzybami: gluten, jaja, seler

Pierogi z mięsem: gluten, jaja, seler

Pierogi z twarogiem: gluten, mleko, jaja, seler

Filet z dorsza: seler, jaja, gluten

Pstrąg smażony: seler, mleko

Bigos wiejski: gluten, seler, gorczyca, dwutlenek siarki i siarczyny

Filet z łososia: seler

Ser Camembert smażony z żurawiną: mleko, gluten, seler, jaja, orzechy, sezam

Śledź w śmietanie: gorczyca, seler, mleko

Schab po francusku: gluten, jaja, seler, mleko

Kotlet schabowy panierowany - gluten, seler, jaja, sezam,

Sznyceł wieprzowy z cebulą: seler, jaja, gluten, sezam

Sznyceł wieprzowy z jajkiem: seler, jaja, gluten, sezam

Wątroba panierowana - gluten, jaja, seler, sezam

Kotlet mielony - gluten, jaja, seler, sezam

Kotlet z kurczaka - gluten, jaja, seler, sezam

Kotlety słoneczny - gluten, seler, jaja, mleko,

Pieczeń wieprzowa: seler, jaja, sezam

De'vollay - gluten, seler, jaja, mleko, sezam

Schab po chłopsku: seler, gluten

Zrazy zawijane - seler, gorczyca

Galareta wieprzowa – seler

Galareta drobiowa - seler

Sałatka jarzynowa - seler, jaja, gorczyca

Surówki warzywne – seler, jaja, gorczyca

Buraki - seler

### **Desery**

Szarlotka na gorąco z lodami i bitą śmietaną - mleko, jaja, gluten

Puchar lodów - mleko, jaja, orzechy

### **Napoje gorące**

Latte - mleko

czekolada na gorąco - mleko

### **Dodatki:**

Pieczywo - gluten

sos czosnkowy - gorczyca, mleko

musztarda - gorczyca

makaron - gluten, jaja

*Śliwice, 13 września 2014r.*

*„ My decydujemy tylko o tym jak wykorzystać czas ,  
który nam dano „*

*/ R.R. Tolkien /*

*Restauracja „Pod Sosną” ma swoją bogatą , długoletnią historię . Została otwarta w 1969 r. przez Gminną Spółdzielnię w Śliwicach . Już wówczas słynęła z pysznego domowego jedzenia i była jedną z głównych atrakcji dla turystów . W marcu 1996 r. przeszła w ręce nowego gospodarza , rodowitego Śliwiczanina - Tomasza Janickiego, który dzierżawi budynek restauracji , aż po dzisiejszy dzień . Zmiana ta wprowadziła szereg zmian i modernizacji i sprawiła, iż restauracja zyskała na jeszcze większej świetności . Świadczy o tym bogaty , różnorodny wachlarz organizowanych imprez oraz zadowolenie indywidualnych klientów . Rok temu został otwarty nowy budynek bankietowy z dwiema urokliwymi salami i niewielką bazą noclegową . Cały zespół pracowników obu restauracji wraz z ich właścicielem stara się by sprostać wymaganiom klientów i zadbać o to , by każde kolejne odwiedziny restauracji były prawdziwą ucztą dla podniebienia i pozostawiały po sobie miłe , sympatyczne wspomnienie ...*