



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	9,00 zł
	200 g	5,00 zł

Zupa pomidorowa	400 g	7,00 zł
	200 g	4,00 zł

Zupa dnia	400 g	8,00 zł
	200 g	4,00 zł

napoje gorące

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

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

Kawa latte **200g** **7,00zł**

Kawa espresso **60g** **5,00zł**

Czekolada **150g** **5,00 zł**

Herbata **200g** **5,00 zł**

dania obiadowe

/ pierogi /

Pierogi : z kapustą i grzybami	450g	
z mięsem	450g	10,00zł
z twarogiem	450g	

Miks pierogów	450g	
(mięsem i kap.-grzyb.)		
		11,00zł

Ser Camembert smażony z żurawiną	100g	
		10,00zł

/ ryby /

Filet z Dorsza	150g	
		17,00zł

Pstrąg smażony	1 szt.	
		20,00zł

Filet z łososia z pieca	140g	
		21,00zł

Kalmary panierowane z sosem czosnkowym	10szt.	
		15,00zł

Śledź w śmietanie	100g	
		8,00zł

dania obiadowe

/ wieprzowe /

Wątroba panierowana *100g*

11,00zł

Kotlet mielony *100g*

11,00zł

Kotlet schab. panierowany *130g*

15,00zł

Sznicel wieprz. z cebulą *120g*

16,00zł

Sznicel wieprz. z jajkiem *130g*

16,00zł

Pieczeń wieprzowa *180 / 100g*

16,00zł

Schab po chłopsku *130g*

16,00zł

Schab po francusku *120g*

18,00zł

Bigos wiejski

7,00zł

dania obiadowe

/ z drobiu /

Kotlet z kurczaka

100g

14,00zł

De'volly

100g

18,00zł

Kotlet słoneczny

100g

17,00zł

Sałatka grecka

z grillowanym kurczakiem 200/80g

18,00zł

dania obiadowe

/ wieprzowe /

Kotlet „Grzybowa Fantazja” 100g

18,00zł

Golonka po bawarsku 300g

20,00zł

/ wołowe /

Zraz wołowy 200/120g

20,00zł

dania obiadowe dla dzieci

Kotlet z kurczaka 50g
9,00zł

Naggetsy z kurczaka 60g
9,00zł

Pierogi 4szt. 200g
7,00zł

desery

Szarlotka na gorąco
z lodami i bitą śmietaną 1por.
10,00zł

Puchar lodów
z bitą śmietaną i owocami 1por.
9,00zł

dodatki obiadowe

Ziemniaki	200g	3,00zł
Frytki	150g	4,00zł
Ziemniaki zapiekane	150g	4,00zł
Kulki ziemniaczane	150g	4,00zł

/ surówki /

Buraczki	100g	3,00zł
Surówka z białej kapusty	100g	3,00zł
Surówka z pekinki	100g	3,00zł
Kapusta zasmażana	100g	3,00zł
Warzywa z wody	100g	3,00zł

/ sosy /

Pieczeniowy	50g	1,00zł
Keczup	50g	1,00zł
Czosnkowy	50g	1,00zł

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	0,2 l	3,00zł
Kubuś	0,2 l	3,00zł

n a p o j e

Pepsi	0,2 l	3,00zł
Mirinda	0,2 l	3,00zł
7-up	0,2 l	3,00zł
Tonik	0,2 l	3,00zł
Woda	0,5 l	2,50zł
Nestea	0,5 l	4,00zł
Pepsi	0,85 l	6,00zł
Mirinda	0,85 l	6,00zł
7-up	0,85 l	6,00zł
Tonik	0,85 l	6,00zł
Woda Żywiec	1,5 l	4,00zł
Woda n/gaz dzbanek z cytryną	1,5 l	5,00zł

p i w a

Żywiec	KEG	/Beczka/	0,5 l	6,00zł
			0,3 l	5,00zł
Żywiec bezalkoholowy			0,5 l but	4,00zł
Desperados			0,4 l but	5,50zł
Heineken			0,5 l but	5,00zł
Tyskie			0,5 l but	4,50zł
Warka Radler			0,5 l but	4,00zł
Specjal			0,5 l but	4,00zł

a l k o h o l e

<i>Black Label 12YO</i>	<i>50g</i>	<i>11,00zł</i>
<i>Red Label</i>	<i>50g</i>	<i>7,00zł</i>
<i>Ballantine's 12YO</i>	<i>50g</i>	<i>11,00zł</i>
<i>Ballantine's</i>	<i>50g</i>	<i>6,00zł</i>
<i>Bacardi</i>	<i>50g</i>	<i>6,00zł</i>
<i>Charles House - whisky</i>	<i>50g</i>	<i>5,00zł</i>
<i>Brendy</i>	<i>50g</i>	<i>6,00zł</i>
<i>Gin</i>	<i>50g</i>	<i>5,00zł</i>
<i>Malibu</i>	<i>50g</i>	<i>5,00zł</i>
<i>Pan Tadeusz</i>	<i>50g</i>	<i>3,50zł</i>
<i>Wyborowa</i>	<i>50g</i>	<i>3,50zł</i>
<i>Żubrówka</i>	<i>50g</i>	<i>3,00zł</i>
<i>„Wściekły Pies ”</i>	<i>50g</i>	<i>4,00zł</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,

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

Sznicel 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`volla - gluten, seler, jaja, mleko, sezam

Schab po chłopsku: seler, gluten

Zrazy zawijane - seler, gorczyca

Galareta wieprzowa – seler

Galareta drobiowa - seler

Salatka 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 ...