



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	8,00 zł
	200 g	5,00 zł

Zupa pomidorowa	400 g	6,00 zł
	200 g	4,00 zł

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

napoje gorące

Kawa naturalna	12/200g	4,00 zł
-----------------------	----------------	----------------

Kawa rozpuszczalna	12/200g	4,00 zł
---------------------------	----------------	----------------

Kawa latte	200g	5,00zł
-------------------	-------------	---------------

Kawa espresso	60g	4,00zł
----------------------	------------	---------------

Czekolada	150g	5,00 zł
------------------	-------------	----------------

Herbata	200g	4,00 zł
----------------	-------------	----------------

dania obiadowe

/ pierogi /

Pierogi : z kapustą i grzybami 450g
z mięsem 450g **8,00zł**
z twarogiem 450g

Miks pierogów 450g
(mięsem i kap.-grzyb.)
9,00zł

Ser Camembert smażony z żurawiną 100g
10,00zł

/ ryby /

Filet z Dorsza 140g
15,00zł

Pstrąg smażony 1 szt.
16,00zł

Filet z łososia z grilla 140g
18,00zł

Kalmary panierowane z sosem czosnkowym 10szt.
14,00zł

Śledź w śmietanie 100g
6,00zł

dania obiadowe

/ wieprzowe /

Wątroba panierowana 100g
10,00zł

Kotlet mielony 100g
10,00zł

Kotlet schab. panierowany 100g
13,00zł

Sznicel wieprz. z cebulą 120g
15,00zł

Sznicel wieprz. z jajkiem 130g
15,00zł

Pieczeń wieprzowa 180 / 100g
14,00zł

Schab po chłopsku 120g
15,00zł

Schab po francusku 120g
16,00zł

Bigos wiejski
5,00zł

dania obiadowe

/ z drobiu /

Kotlet z kurczaka 100g
12,00zł

De'vollyay 100g
16,00zł

Kotlet słoneczny 100g
15,00zł

Filet z kurczaka z grilla 100g
15,00zł

Sałatka grecka
z grillowanym kurczakiem 200/80g
15,00zł

dania obiadowe

/ wieprzowe /

Kotlet „Grzybowa Fantazja” 100g

16,00zł

Golonka po bawarsku 300g

18,00zł

/ wołowe /

Zraz wołowy 200/120g

18,00zł

dania obiadowe

dla dzieci

Kotlet z kurczaka 50g 7,00zł

De'volly 50g 9,00zł

Pieczeń wieprzowa 100/50g 8,00zł

Pierogi 4szt. 200g 5,00zł

desery

Szarlotka na gorąco --
z lodami i bitą śmietaną 1por. 9,00zł

Puchar lodów --
z bitą śmietaną i owocami 1por 8,00zł

dodatki obiadowe

Ziemniaki	200g	1,00zł
Frytki	150g	3,00zł
Ziemniaki zapiekane	150g	4,00zł
Kulki ziemniaczane	150g	4,00zł

/ surówki /

Buraczki	100g	2,00zł
Surówka z białej kapusty	100g	2,00zł
Surówka z pekinki	100g	2,00zł
Kapusta zasmażana	100g	2,00zł
Warzywa z wody	100g	2,00zł

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

p i w a

Żywiec	KEG	/Beczka/	0,5l	5,00zł
			0,3l	4,00zł

Żywiec bezalkoholowy	0,33 l but	
4,00zł		
Desperados	0,4 l but	
5,50zł		
Heineken	0,5 l but	5,00zł
Lech	0,5 l but	4,50zł
Warka Radler	0,5 l but	
4,00zł		
Specjal	0,5 l but	3,50zł
Okocim Karmi	0,4 l but	3,50zł

alkohole

<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>6,00zł</i>	<i>50g</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>3,00zł</i>	<i>50g</i>	
<i>„Wściekły Pies “</i>	<i>50g</i>	<i>3,50zł</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

Zurek: 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'volly - 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

ŻYWIEC

BECZKA 0,5L - 3,00zł

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 Śliwiczana - Tomasz Janickiego ,
który dzierżawi budynek restauracji , aż po dzisiejszy dzień .
Zmiana ta wprowadziła szereg zmian i modernizacji
i sprawiła , iż restauracja zyskała na jeszcze większej
światłości . 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 uczcą dla podniebienia i pozostawiały po sobie miłe , sympatyczne wspomnienie ...

Tak oto 100 lat temu wyglądało nasze Menu

Tomasz Janicki

Poświęcenie nowej sali bankietowej 2013 r .

*Proboszcz , właściciel z małżonką pracownicy , i
ludzie którzy przyczynili się do tego by powstała nowa*

s

a

l

a

b

a

n

k

i

e

t

o

w

a

.