

*Pestka*

RESTAURANT







---

## MENU NR I

### Zupa do wyboru/ Soup

**Traditional chicken broth with noodles**

Tradycyjny rosół z kury z kurczaka z makaronem

**Tomato soup with noodles or rice**

Zupa pomidorowa z makaronem lub ryżem

**Borscht with potatoes**

Barszcz czerwony z ziemniakami

**Cabbage soup with potatoes**

Kapuśniak po staropolsku z ziemniakami

### Danie główne do wyboru/ Main course

**Chicken devolaille, potatoes, salad**

Kotlet de'volaille z ziemniakami i surówką

**Breaded chicken breast with potatoes and salad**

Pierś z kurczaka panierowana serwowana z ziemniakami i surówką

**Chicken breast baked with cheese and mushrooms with potatoes and salad**

Pierś z kurczaka zapiekana serem i pieczarkami z ziemniakami i surówką

**Chicken thigh marinated in herbs served with potatoes and salad**

Udko z kurczaka marynowane w ziołach serwowane z ziemniakami i surówką

**Pork rump steak with stewed onion, potatoes and salad**

Rumszyk wieprzowy z duszoną cebulką, ziemniaczkami i surówką

**Potato pancakes with pork stew or mushroom sauce, salads**

Chrupiące placuszki ziemniaczane z gulaszem wieprzowym lub sosem grzybowym, surówki



---

## Deser do wyboru/ Dessert

### **Cream pie**

Kremówka

### **Homemade apple pie sprinkled with powdered sugar**

Domowe ciasto z jabłkami oprószone cukrem pudrem

### **Sponge cake with seasonal fruit**

Ciasto ucierane z owocami sezonowymi

## Napoje/Drinks

### **Jug of water - unlimited**

Woda w dzbankach- nielimitowana

## MENU NR II

### Zupa/ Soup

**Traditional chicken and beef broth with noodles**

Tradycyjny rosół drobiowo wołowy z makaronem

**Żurek soup with dried mushrooms served with crackling potatoes and slice of homemade bread**

Żurek staropolski na wędzonce i suszu grzybowym podawany ze skwarkami, ziemniaczkami, kruszonym czerstwym pieczywem i pajdą chleba

**Cream of broccoli with puff pastry croutons**

Krem z brokułów z groszkiem ptysiowym

**Tuscan cream made of roasted tomatoes with garlic, basil pesto and Parmesan cheese**

Toskański krem z pieczonych pomidorów z nutą świeżego czosnku z pesto bazyliowym, oprószony parmezanem

**Traditional sauerkraut soup**

Tradycyjna kwaśnica na wędzonce po góralsku

**Greek salad with feta cheese or olives**

Sałatka grecka z serem feta lub oliwkami

### Danie główne/Main course

**Wiener schnitzel- pork chop in Viennese style with fried egg, young cabbage and potatoes**

Wiener schnitzel- kotlet schabowy po wiedeńsku z jajkiem sadzonym z ziemniakami i zestawem surówek

**Chicken breast baked with spinach and sun-dried tomatoes with potatoes and a set of salads**

Pierś z kurczaka zapiekana pod szpinakiem i suszonymi pomidorami z ziemniakami i zestawem surówek

**Cordon Bleu - a bag of pork loin with slices of cheese and ham with potatoes and a set of salads**

Cordon Bleu – sakiewka ze schabu z plastrami sera i szynki z ziemniakami i zestawem surówek



---

**Pork wrap with bacon and onion with cream-mustard sauce, served with potato dumplings and caramelized beetroots**

Zawijaniec wieprzowy z boczkiem, cebulką w sosie śmietanowo- musztardowym, podany z kopytkami i buraczkami karmelizowanymi

**Cod served with remoulade, fried potatoes and a set of salads**

Dorsz w cieście paryskim podany z remuladą, ziemniakami opiekany i zestawem surówek

**Deser/Dessert**

**Cream pie**

Kremówka wadowicka

**Vanilla ice cream with hot raspberries**

Lody waniliowe z gorącymi malinami

**Apple pie with vanilla crumble and with ice cream**

Szarlotka pod waniliową kruszonką, z gałką lodów

**Napoje/Drinks**

**Jug of water - unlimited**

Woda w dzbankach nielimitowana

**Bread**

Pieczywo

## MENU NR III

### Przystawka lub zupa/ Appetizer or soup

#### **Caprese salad**

Sałatka Caprese

#### **Dumplings (3 types) with spinach, and meat or baked - Russian**

Pierogi (3 rodzaje) z omastą ze szpinakiem, z mięsem lub opiekane ruskie

#### **A'la Caesar salad with grilled chicken and mayonnaise and caper sauce**

Sałatka a'la Cezar z grillowanym kurczakiem z sosem majonezowo- kaparowym

#### **Essential broth with meat dumplings, croutons and Parmesan cheese**

Esencjonalny bulion z pierożkami mięsnymi, z grzankami i parmezanem

#### **Garlic soup with croutons**

Aksamitna zupa czosnkowa z grzankami

#### **Green peas cream with grissini sticks**

Krem z zielonego groszku z paluszkami grissini

#### **Corn cream with popcorn**

Krem kukurydziany z popcornem

#### **Pumpkin cream with bacon chips and croutons**

Krem z dyni z chipsem bekonowym i grzankami

### Danie główne/Main course

#### **Pork roulades in sauce served with potatoes and warm beetroots**

Roladki wieprzowe w sosie własnym podane z ziemniakami i buraczkami na ciepło

#### **Trout fried in aromatic herb butter with baked potatoes and young cabbage salad**

Pstrąg z patelni a'la mullerine w aromatycznym maśle ziołowym z pieczonymi ziemniakami i surówką z młodej kapusty

#### **Pork tenderloin marinated in thyme with cherry-butter sauce, served with kashotto and warm beetroots**

Polędwiczka wieprzowa marynowana w tymianku w sosie wiśniowo-maślanym, podane z kaszotto i buraczkami na ciepło



---

### **Confit duck leg served with herb dumplings and red cabbage**

Kacze udko Confit podane ze kopytkami ziołowymi i kapustą modrą

### **Baked pork knuckle in beer sauce with potato dumplings and fried cabbage**

Pieczona golonka w sosie piwnym z knedlem ziemniaczanym i kapustą zasmażaną

### **Ribs baked in honey and garlic with baked potato and a bouquet of salads**

Żeberka pieczone w miodzie i czosnku z ziemniakiem pieczonym i bukietem sałat

## **Deser/Dessert**

### **Cream pie**

Kremówka wadowicka

### **Homemade cheese cake**

Domowy sernik na ziemi jadalnej

### **Meringue with raspberries**

Malinowy chruśniak

## **Napoje/Drinks**

### **Jug of water - unlimited**

Woda w dzbankach nielimitowana

### **Bread**

Pieczywo

**Grupy zorganizowane zapraszamy do kontaktu telefonicznego lub mailowego**

**tel. +48 534 017 052 | e-mail: [info@pestkarestaurant.pl](mailto:info@pestkarestaurant.pl) | [www.PestkaRestaurant.pl](http://www.PestkaRestaurant.pl)**



# Pestka

RESTAURANT

## ZAPRASZA



WADOWICE, ul. Zatorska 17

[www.pestkarestaurant.pl](http://www.pestkarestaurant.pl)

+48 534 017 052 lub +48 530 066 943

[info@pestkarestaurant.pl](mailto:info@pestkarestaurant.pl)

[www.facebook.com/pestkarestaurant](https://www.facebook.com/pestkarestaurant)