

JESIENNO-ZIMOWE MENU SIEDMIU DRZEW



Jesienią i zimą w menu Siedmiu Drzew królują dania aromatyczne i rozgrzewające. Po wizycie w Parku Botanicznym, pełnym rozmaitych gatunków roślin, zapraszamy na gorący posiłek w naszej Restauracji. Czekają na Państwa oryginalne i ciekawe potrawy sezonowe zarówno na większy, jak i na mniejszy apetyt. Wszystkie dania serwowane w Restauracji Siedem Drzew przygotowywane są na miejscu, z najświeższych składników, by swą naturalnością cieszyć podniebienia naszych Gości.

W sezonowym menu serwujemy potrawy z jesienno-zimowych warzyw, dziczyznę z pobliskich lasów, fantastyczne pierogi w różnych odsłonach, smakowite ryby, kilka znakomitych propozycji dla wegetarian oraz przepyszne rozgrzewające napoje!

SEZONOWE NAPOJE JESIENNO-ZIMOWE

Doskonale rozgrzewają w chłodne dni!



GORĄCE HERBATY

JESIENNO-ZIMOWE HERBATY RICHMONT

- Herbata malinowa z konfiturą porzeczkową
- Herbata imbirowa z syropem imbirowym i cytryną
- Herbata cynamonowa z pomarańczą i miodem
- Herbata korzenna z pomarańczą, goździkami i miodem
13,00

HERBATA Z PRADEM

Herbata z cytryną, pomarańczą i kieliszkiem rumu
16,00

SŁODKIE CHWILE

GORĄCA CZEKOLADA

Gęsta i słodka gorąca czekolada klasyczna lub z wybranym syropem smakowym
13,00

GORĄCA CZEKOLADA Z WIŚNIÓWKĄ

Pyszna czekolada wzbogacona nalewką wiśniową
16,00

PTASIE MLECZKO

Gorące spienione mleko z wybranym syropem smakowym
8,00

KOKTAJL CIASTECZKOWEGO POTWORA

Kremowy deser dla dzieci i dorosłych: mleko, lody, syrop ciasteczkowy i pokruszone ciasteczka
14,00

DOMOWY KOMPOT ŚLIWKOWO-JABŁKOWY

Smak letnich owoców zaklęty w zimowym kompocie
12,00

AUTORSKIE GRZAŃCE

GRZANIEC „SIEDEM DRZEW”

Rozgrzewający przysmak naszego pomysłu z czerwonego wina z owocami i bakaliami
15,00

GRZANIEC POŁAMANIEC

Pełen mocy grzaniec wzbogacony o wiśniówkę i pitny miód
18,00

PRZEKĄSKI ZIMNE I GORĄCE

TOWARZYSKA DESKA PRYZYMAKÓW „SIEDEM DRZEW” (dla 2 osób)

Wybór starannie dobranych przekąsek o niezwykłych smakach:
Polskie sery zagrodowe, domowy pasztet pieczony, zestaw naszych dżemów i konfitur,
trzy oryginalne oliwy smakowe naszej produkcji, bagietki własnego wypieku,
owoce i ozdoby sezonowe

Sugestia dla smakoszy: do deski doskonale pasuje białe polskie wino Solaris z winnicy Turnau
48,00

TATAR JAK NALEŻY

Z polędwicy wołowej, podany z wiejskim żółtkiem i klasycznymi dodatkami
30,00

TATAR W KOSZYCZKU

Klasyczny tatar podany w chrupiącym parmezanowym koszyczku z zestawem dodatków
35,00

PRYZYMAK WĘDROWCA

Koszyk 6 ziołowych bułeczek własnego wypieku z pysznymi dodatkami:

- domowymi hummusami: z burakiem i chrzanem oraz z pokrzywą
 - naszym pasztetem z konfiturą borówkową

26,00

JESIEŃ NA WSI *Wege*

Lekko pikantna pasta z pieczonych warzyw podana w paprykowych łódeczkach zapiekanych
z serem solankowym i ziołową bagietką własnego wypieku
21,00

GORĄCE LEŚNE KURKI W ŚMIETANIE *Wege*

Dary lasu w aromatycznym kremowym sosie z czosnkiem niedźwiedzim,
serwowane z pieczywem wypiekanym na miejscu
26,00

ZUPY

PRAWDZIWIY ROSÓŁ Z KURY (dostępny tylko w niedzielę)

Gotowany na wiejskiej kurze, z dodatkiem warzyw i palonej cebuli, podany z makaronem własnej
roboty, marchewką i pietruszką
13,00

POLSKI BARSZCZ CZERWONY

Pyszna zupa z buraków, z płatkami czosnku rumienionego na maśle, podana z chrupiącym
pasztecikiem z mięsem jelenim
15,00

WIELKOPOLSKA CZERNINA

Aromatyczna słodko-kwaśna czarna polewka z kluseczkami półfrancuskimi
16,00

NIEZŁA PYRKA

Kremowa zupa z wielkopolskich pyrek i pieczonego czosnku, podana z łososiem wędzonym w wędzarni Siedem Drzew, kwaśną śmietaną i szczypiorkiem
15,00

ZUPA DRWAŁA

Gęsta i pikantna zupa gulaszowa podawana z pieczywem
Mniejsza 250ml 14,00
Większa 400ml 17,00

ŻUR Z DZIADA PRADZIADA PODANY W KAMIONCE

Na prawdziwym domowym zakwasie, ze smażoną białą kiełbasą i jajkiem
Mniejszy 250ml 14,00
Większy 400ml 17,00

SALATY I SURÓWKI

SALATA NA JESIEŃ

Salata z kurczakiem w miodowo-paprykowej marynacie, z grillowanym wędzonym serem i żurawiną (dostępna również w wersji wegetariańskiej z fetą wędzoną w wędzarni Siedem Drzew)
26,00

ZIMOWA MICHA ZDROWIA *Wege*

Micha pełna zdrowych pyszności: kasza jaglana z cieciorą, pieczone warzywa korzeniowe w sosie orzechowym, chipsy z jarmużu, pikantny domowy hummus z dynią, imbirem i sos miodowo-musztardowy, podane z bagietką graham
26,00

KOMPOZYCJA DOMOWYCH SURÓWEK *Wege*

Delikatna surówka z selera z orzechami włoskimi, świeżo starta marchewka, surówka z białej kapusty
7,00

GOTOWANE WARZYWA *Wege*

Kompozycja sezonowych warzyw gotowanych al dente z bułeczką
8,00

GRILLOWANE WARZYWA *Wege*

Kompozycja sezonowych warzyw grillowanych z aromatyczną oliwą i ziołami z Parku Botanicznego
8,00

DOMOWE PIEROGI PIECZONE 8 sztuk

RUSKIE MAMY ELI *Wege*

Klasyka w najlepszym wydaniu: pierogi z farszem z białego sera i ziemniaków,
podane z cebulką zrumienioną na maśle
20,00

ŻÓLTE PIEROGI IRINY *Wege*

Pierogi nadziewane farszem z dyni i sera pleśniowego, posypane prażonymi orzechami włoskimi
i podane z sosem na bazie białego wina i śmietanki
20,00

DZIKIE PIEROGI

Pierogi z dzikiem, z kroplą ginu i gorącym sosem śmietankowym z ziołami
20,00

PIEROGI MIX

22,00

DANIA GŁÓWNE

UCZTA DWORSKA

Pierś z perliczki marynowana w miodzie pitnym, owinięta boczkiem, podana na kremowym puree
z korzenia pietruszki, domowym sosem wiśniowym i pieczoną marchewką z tymiankiem
55,00

STEK Z JELENIA

Stek z jeleniego combra, owinięty wędzoną słoninką, serwowany z zapiekanką z ziemniaków
i grzybów, buraczkami i sosem śmietankowo-winnym z dodatkiem prażonych orzechów
laskowych
72,00

JESIENNE PODWÓRKO

Soczyste udko gęsie nadziewane wędzoną śliwką, podane z dyniowymi kopytkami, kremowym sosem
ze świeżą szałwią i wieżyczką jabłkowo-śliwkową
58,00

STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ

Befsztyk z frytkami, sosem z zielonego pieprzu oraz grillowanymi warzywami
72,00

ZRAZ RAZ!

Wielkopolski zawijany zraz, nadziewany boczkiem oraz kiszonym ogórkiem, podany
z kaszą gryczaną, sosem razowym i buraczkami
40,00

POŁĘDWICZKA SIEDEM DRZEW

Pyszne mięso nadziewane pieczarkami i pomidorami, ze smażonymi plastrami babki ziemniaczanej
z boczkiem i sałatką z kiszzonego ogórka, kapusty i jabłka
40,00

PLENDZOWA WIEŻA *Wege*

Chrupiące, rumiane placki ziemniaczane z aromatycznym gulaszem z mięsa, papryki, ziół i przypraw, podawane z gęstą śmietaną (dostępna również w wersji wegetariańskiej)
35,00

POLSKI SCHABOWY Z KOŚCIĄ

Porządny schab z kością, serwowany z pieczonymi ziemniakami, zasmażaną kapustą oraz kiszonym ogórkiem
34,00

PIERŚ OGRODNICZKI

Pierś z kurczaka marynowana w smakowych oliwach, nadziewana szynką wędzoną, szpinakiem z czosnkiem, w towarzystwie kremowego sosu z suszonymi pomidorami, opiekanych ziemniaków i sałat z sosem ogrodowym
36,00

KLASYKA GATUNKU – KOTLET PO KIJOWSKU

Chrupiący de volaille nadziany zielonym masełkiem ziołowym, podany z frytkami i zestawem surówek
30,00

KACZKA DZIWACZKA

Filet z kaczki wypełniony farszem z mięsa kaczki z dodatkiem grzybów, podany z naszymi pyzami i puree z modrej kapusty na gorąco
42,00

RYBKA Z FERAJNY

Chrupiący panierowany de volaille z białej ryby, podany z cytryną, frytkami ziołowymi i surówką z modrej kapusty
30,00

JESIENNY GULASZ RYBAKA

Aromatyczny i rozgrzewający gulasz z dużymi kawałkami łososia, sandacza i dorsza oraz warzyw: ziemniaków, dyni, marchewki pietruszki i papryki, podany z gęstą śmietaną i pieczywem własnego wypieku
53,00

ŁOSOŚ PO NASZEMU

Grillowany łosoś na czosnkowym szpinaku z sosem francuskim, podany z ziemniakami i sałatami z sosem ogrodowym
46,00

AROMATYCZNY GOFR Z ŁOSOSIEM Z NASZEJ WĘDZARNI

Szpinakowo-ziołowy gofr z łososiem wędzonym w dymie drzew liściastych, podany z kolorowym kawiolem i sosem francuskim
36,00

ZAPIEKANKA NA CHŁODNY DZIEŃ

Jarmuż zapiekany w kamionce z kurczakiem, ziemniakami, kozim serkiem i ziołami, podawany ze słodką surówką z marchewki (danie dostępne także w wersji wegetariańskiej)
28,00

PRZEKĄSKA TYGRYSKA

(Danie dla dzieci)

Kąski z kurczaka podane z frytkami i surówką z białej kapusty i marchewki
26,00

MAKARONOWA MISECZKA

(Danie dla dzieci)

Makaron penne z łagodnym sosem pomidorowym na bazie mielonego mięsa drobiowego
22,00

DESERY

KRÓLEWSKA PAVLOVA

Delikatna domowa beza z kremem amaretto, kwaskową konfiturą porzeczkową, bitą śmietaną,
owocami oraz sosem z mlecznej czekolady

17,00

ZABAWA W CIEPŁO-ZIMNO

Pyszne lody waniliowe smażone w kokosowej skorupce, podane z domowym sosem cytrynowym
15,00

LATO, WRÓĆ!

Gorąca gruszka pełna malin z winem i miodem, serwowana z lodami waniliowymi

17,00

W ŚLIWKOWYM SADZIE

Przepyszne połączenie musu śliwkowego, lekkiego musu z belgijskiej mlecznej czekolady
oraz płynnej białej czekolady z odrobiną rumu i skórką z cytryny

15,00

PROSTO Z PIECA BABCI

Puszyste ciasto drożdżowe zapiekane w kokilce z owocami, podane na ciepło z lodami
cynamonowymi

14,00

SOBOTNIO-NIEDZIELNE CIASTO RADKA

Prosimy zapytać kelnera, jaką słodkość przygotowaliśmy dzisiaj

14,00

WATA CUKROWA NA PATYKU

Ukochany smak dzieciństwa

5,00

NAPOJE ZIMNE

Woda mineralna gazowana lub niegazowana

Szklanka 0,25l 5,00

Woda mineralna niegazowana

Dzbanek 1,3l 10,00

Naturalne soki Siedem Drzew (jabłko, jabłko-gruszka)

Tłoczone na zimno ze świeżych owoców pochodzących z sadu rodziny Sękowskich

Szklanka 0,33l 8,00

Dzbanek 1,3l 20,00

Soki świeżo wyciskane (pomarańczowy, grejpfrutowy, mieszany)

Szklanka 0,33l 13,00

Soki Cappy

jabłkowy, pomarańczowy, grejpfrutowy, porzeczkowy, pomidorowy

Szklanka 0,2l 5,00

Napoje gazowane

Coca cola, Coca cola zero, Fanta, Sprite, Kinley

Butelka 0,2l 5,00

Napoje energetyczne

Burn, Red Bull 10,00

NAPOJE GORĄCE

HERBATY liściaste podawane w dzbankach

Różany pąk 10,00

(czarna herbata z różanymi płatkami, podawana z konfiturą z płatków róż)

Promyk słońca 10,00

Mieszanka zielonej herbaty Assam i Sencha o smaku rabarbaru i mango z dodatkiem słonecznika, bławatka i róży

Źródło Mądrości 10,00

Mieszanka herbaty białej i zielonej o smaku cytrynowym z lychee, kwiatami herbacianymi, płatkami piwonii, z trawą cytrynową oraz kawałkami prasowanej herbaty

Owocowy Sad 10,00

Aromatyczna mieszanka suszonych owoców

HERBATY Dilmah podawane w dzbankach 8,00

Wybór smaków

YERBA MATE 14,00

Pobudzający napar z liści ostrokrzewu paragwajskiego, podany w tykwie

Dodatki do herbaty 2,00

Konfitura (różana, wiśniowa, porzeczkowa), miód, świeży imbir

KAWY

Klasyczne lub z dowolnym syropem smakowym

Espresso	8,00
Podwójne espresso	10,00
Espresso z bitą śmietaną	9,00
Espresso z gałką lodów waniliowych	9,00
Kawa czarna	8,00
Kawa z mlekiem	8,00
Cappuccino	9,00
Latte macchiato	10,00

KOKTAJLE ALKOHOLOWE NA KAŻDĄ PORĘ ROKU

Kir <i>wytrawny aperitif o niepowtarzalnym smaku</i>	15,00
100ml białe wytrawne wino, 20ml likier z czarnej porzeczki	
Aperol Spritz <i>orzeźwiający drink</i>	18,00
60 ml Aperol, 80ml białe wino, woda sodowa, pomarańcza	
Cuba Libre <i>drink z ponad 100-letnią historią</i>	16,00
40 ml rum, coca-cola, limonka	
Leśny skowyt wilka <i>słynny drink o wyjątkowej mocy</i>	24,00
20ml wódka, 20ml gin, 20ml rum, 20ml tequila, 20ml triple sec, sok cytrynowy, coca-cola, cytryna	
Mojito <i>odświeżający drink z mięta</i>	18,00
40ml biały rum, brązowy cukier, mięta, limonka, woda gazowana	
Gin z tonikiem <i>klasyczne połączenie</i>	
40ml gin, tonic, cytryna	15,00

PIWA KONCERNOWE

Lech Premium but. 0,5l	8,00
Lech Pils but. 0,5l	8,00
Lech Free 0,33l	8,00
Tyskie lane 0,5l	8,00
Tyskie but. 0,5l	8,00
Książęce pszeniczne 0,5l	8,00
Piwo z wiśniówką 0,5l	14,00
Syrop do piwa: malina	1,00

PIWA REGIONALNE

Browar Miłosław – Piwo Marcowe

11,00

Marcowe to tradycyjny europejski lager, najczęściej warzony na Oktoberfest, będący doskonałą alternatywą dla "jasnego pełnego". Swój pełny smak zawdzięcza odpowiedniej kompozycji słodów. Lekka, chmielowa goryczka idealnie równoważy słodowość piwa, co sprawia, że Marcowe przyjemnie orzeźwia zmysły.

Browar Miłosław – Piwo Witbier

11,00

Orzeźwiający piwo pszeniczne w stylu belgijskim o zbożowo- cytrusowym charakterze. Warzone z dodatkiem słodkich i gorzkich skórek pomarańczy (curaçao) oraz kolendry. Przyjemny, zbożowy smak wyjątkowo dobrze komponuje się z delikatną nutą miodu, owoców pomarańczy oraz kolendry.

Browar Miłosław – Piwo Fortuna Wiśniowa

11,00

Piwo to zawdzięcza swój niezwykle smak fermentacji w otwartych kadziach, długiemu okresowi leżakowania i, co najważniejsze, naturalnemu sokowi wyciśniętemu z wiśni. W smaku wyczuwa się owocową kwaskowość oraz słodycz nieco łagodzącą chmielową goryczkę.

Browar Grodzisk Wlkp. – Piwo z Grodziska

11,00

Oryginalne piwo grodziskie, zwane „szampanem wśród piw”, ze względu na wyjątkowy smak i jakość. Warzone według tradycyjnej grodziskiej receptury na wodzie grodziskiej, grodziskich drożdżach i w 100% ze słoju pszenicznego suszonego dymem z drewna dębowego, z dodatkiem aromatycznego chmielu Lubelskiego.

Browar Miłosław – Fortuna Czarne

11,00

Niezwykły smak tego piwa jest połączeniem delikatnie gorzkiego, palonego słoju zrównoważonego dawką zaskakującej słodyczy. Na podniebieniu praktycznie nie wyczuwa się alkoholu. Fortuna Czarne ma właściwości orzeźwiające, a przy tym może być pite jako piwo deserowe.

KARTA WÓDEK POLSKICH

Kultywując ponad 600-letnią polską tradycję gorzelniczą, proponujemy rodzime wódki i zapraszamy do smakowania tak ważnego w naszej kulturze trunku.

Biały Bocian

Najwyższej jakości wódka klasy premium, która dzięki unikalnemu systemowi zestawiania składników przez najlepszych fachowców charakteryzuje się niezwykle delikatnością. Powstaje wyłącznie z polskich zbóż pochodzących z Wielkopolski, posiadających certyfikat Gluten free.

40ml	6,00
But 0,5l	60,00

Wratislavia

Ekskluzywna wódka, sporządzona na bazie spirytusu zbożowego oraz krystalicznie czystej wody. Bardzo delikatna, nie „gryzie” w gardło podczas picia i naprawdę miło rozgrzewa przełyk.

40ml	6,00
But 0,5l	60,00

Ogiński

Wybitnie czysta luksusowa wódka z ziaren kukurydzy, posiada charakterystyczny aromat. Dzięki wielokrotnemu procesowi filtracji charakteryzuje się łagodnym smakiem. Wyróżnia się elegancką oszronioną butelką sygnowana nazwiskiem polskiego kompozytora Michała Kleofasa Ogińskiego, autora poloneza „Pożegnanie ojczyzny”

40ml	6,00
But 0,5l	60,00

Chopin Rye

Precyzyjnie dobierane żyto z Podlasia oraz kryształowo czysta woda nadają zbożowej wódce Chopin niespotykany szlachetny charakter. Jej dystygowane wzornictwo oraz wykwinny smak i aromat cieszą się uznaniem nabywców od 1993 roku.

But 0,5l	90,00
----------	-------

Vestal

Polskie dobro eksportowe z Pomorza, serwowane m.in w londyńskim hotelu Ritz i paryskim Savoyu. Wyprodukowana z wyselekcjonowanych odmian ziemniaków: Innovator, Asterix i Russet Burbank, jednokrotnie filtrowana.

But 0,7l	119,00
----------	--------

Starka 6YO

Królowa polskich wódek, trunek z ponad 500-letnią tradycją. W przeszłości produkowano ją z okazji narodzin syna, następnie w dębowej beczce zakopywano, i konsumowano dopiero na jego weselu. Delikatny smak, któremu głębi nadaje dojrzewający sześć lat w dębowej beczce, destylat żytni.

But 0,7l	179,00
----------	--------

INNE ALKOHOLE

Aperitif 100ml

Martini 14,00

Bianco

Rossato

Rosso

Extra Dry

Campari 40ml 10,00

Rumy 40ml

Bacardi Superior 11,00

Tequila 40ml

Sierra Silver 10,00

Whisky 40ml

Johnny Walker Black 17,00

Johnny Walker Red 15,00

Jim Beam 15,00

Ballantines 15,00

Tullamore 12,00

Chivas Regal 12 years 20,00

Jack Daniels 16,00

Glenfiddich 15 years 24,00

Brandy 40ml

Metaxa ***** 12,00

Koniak 40ml

Hennesy 15,00

Giny 40ml

Gordon's 15,00

Seagram's 10,00

Likiery 40ml

Bailey's 12,00

Cointreau 12,00

Jägermeister 12,00

Miody pitne na lodzie 100ml

Póltorak 10,00

SUBSTANCJE LUB PRODUKTY POWODUJĄCE ALERGIE LUB REAKCJE NIETOLERANCJI

1. Zboża zawierające gluten tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, kamut lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne, z wyjątkiem
 - a) syropów glukozowych na bazie pszenicy zawierających dekstrozę;
 - b) maltodekstryn na bazie pszenicy;
 - c) syropów glukozowych na bazie jęczmienia;
 - d) zbóż wykorzystywanych do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego
2. Skorupiaki i produkty pochodne.
3. Jaja i produkty pochodne.
4. Ryby i produkty pochodne, z wyjątkiem:
 - a) żelatyny rybnej stosowanej jako nośnik preparatów zawierających witaminy lub karotenoidy;
 - b) żelatyny rybnej lub karuku, stosowanych jako środki klarujące do piwa i wina.
5. Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne.
- 6) Soja i produkty pochodne, z wyjątkiem:
 - a) całkowicie rafinowanego oleju i tłuszczu sojowego;
 - b) mieszaniny naturalnych tokoferoli (E306), naturalnego D-alfa-tokoferolu, naturalnego octanu D-alfa-tokoferolu, naturalnego bursztynianu D-alfa-tokoferolu pochodzenia sojowego;
 - c) fitosteroli i estrów fitosteroli otrzymanych z olejów roślinnych pochodzenia sojowego;
 - d) estru stanolu roślinnego produkowanego ze steroli olejów roślinnych pochodzenia sojowego.
7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), z wyjątkiem:
 - a) serwatki wykorzystywanej do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego;
 - b) laktitolu.
- 8) Orzechy, tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzeszki pekan, orzechy brazylijskie, pistacje/orzechy pistacjowe, orzechy makadamia lub orzechy Queensland, a także produkty pochodne z wyjątkiem orzechów wykorzystywanych do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego.
9. Seler i produkty pochodne.
10. Gorczyca i produkty pochodne.
11. Nasiona sezamu i produkty pochodne.
12. Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10mg/kg lub 10 mg/litr w przeliczeniu na całkowitą zawartość SO₂ dla produktów w postaci gotowej bezpośrednio do spożycia lub w postaci przygotowanej do spożycia zgodnie z instrukcjami wytwórców.
13. Łubin i produkty pochodne.
14. Mięczaki i produkty pochodne.
15. Przyprawy zawierające śladowe ilości soi, sezamu, selera, orzechów.

Alergeny w potrawach:

Towarzyska deska przysmaków	1,3,5,6,7,8,9,11,15
Tatar jak należy	1,3,7,11,15
Tatar w koszyczku	1,3,7,8,11,15
Przysmak wędrowca	1,3,4,7,11,15
Jesień na wsi	1,7,8,9,11,15
Gorące leśne kurki w śmietanie	1,3,7,11,15
Prawdziwy rosół z kury	1,3,7,9,15
Polski barszcz czerwony	1,3,7,9,15
Wielkopolska czernina	1,3,7,9,15
Nieżła pyrka	4,7
Zupa drwala	1,3,7,9,11,15
Żur z dziada pradziada	1,3,7,9,11,16
Sałata na jesień	1,3,5,7,8,11
Zimowa micha zdrowia	1,3,5,7,8,9,11,15
Kompozycja domowych surówek	7,8,9,15
Gotowane warzywa	1,7
Grillowane Warzywa	brak alergenów
Pierogi ruskie mamy Eli	1,3,5,7,8,15
Żółte pierogi Iriny	1,3,7,9
Dzikie pierogi	1,3,7,9
Pierogi mix	1,3,5,7,8,9,15
Uczta dworska	1,3,7,9,15
Stek z jelenia	1,3,7,9,15
Jesienne podwórko	1,3,7,9,15
Stek z polędwicy wołowej	1,7
Zraz raz	1,7,10
Polędwiczka Siedem Drzew	1,7
Plendzowa wieża	1,3,7
Polski schabowy z kością	1,3,7,11,15
Pierś ogrodniczki	1,7
Klasyka gatunku	1,3,7,9,15
Kaczka dziwaczka	1,3,7,11,15
Rybka z ferajny	1,2,3,4,7,9,15
Jesienny gulasz rybaka	1,2,3,4,7,8,9,15
Łosoś po naszymu	3,4,7,10
Gofr z łososiem z naszej wędzarni	1,3,4,7,8,10,15
Zapiekanka na chłodny dzień	1,3,7,8,15
Przekąska Tygryska	1,3,7,11,15
Makaronowa miseczka	1,3,7,15
Królewska Pavlova	1,3,7
Zabawa w ciepło-zimno	1,3,7
Lato, wróć	3,7,8
W śliwkowym sadzie	7
Prosto z pieca babci	1,3,7,8,15
Sobotnio-niedzielne ciasto Radka	1,3,5,7,8,9,11,15