

# U Hołosia

## *Piwa:*

Żywiec – 500 ml.	6 zł
Warka – 500 ml.	5 zł
Heineken – 500 ml.	7 zł

## *Piwa regionalne: (500 ml.)*

Bydgoskie	5 zł.
Kujawskie	5 zł.
Kujawskie Bursztynowe	6 zł.
Krajan- niefiltrowane	6 zł.
Irlandzkie – zielone	7 zł.
Irlandzkie – ciemne	7 zł.

## *Alkohole*

Wino – 100 ml. (białe, czerwone)	6 zł
Wódka Wyborowa – 40 ml.	6 zł
Wódka Finlandia – 40 ml.	8 zł
Whisky Johny Walker Red Label – 40 ml.	8 zł
Whisky Ballantines – 40 ml.	8 zł
Whisky Jack Daniels – 40 ml.	10 zł
Gin Lubuski – 40 ml.	7 zł

# U Hołosia



## Zupy

### Zupa dnia

5 zł

*Od poniedziałku do piątku Szef kuchni poleca inną zupę, a w weekend domowy rosół z makaronem.*

### Pomidorowa

6 zł

*Rozgrzewający przysmak podawany z makaronem.*

### Żurek kujawski

8 zł

*Staropolski aromatyczny przysmak podawany z jajkiem i białą kielbasą.*

### Grzybowa

10 zł

*Pyszna zupa na bazie podgrzybków, pieczarek i kurek.*

### Flaki pałuckie

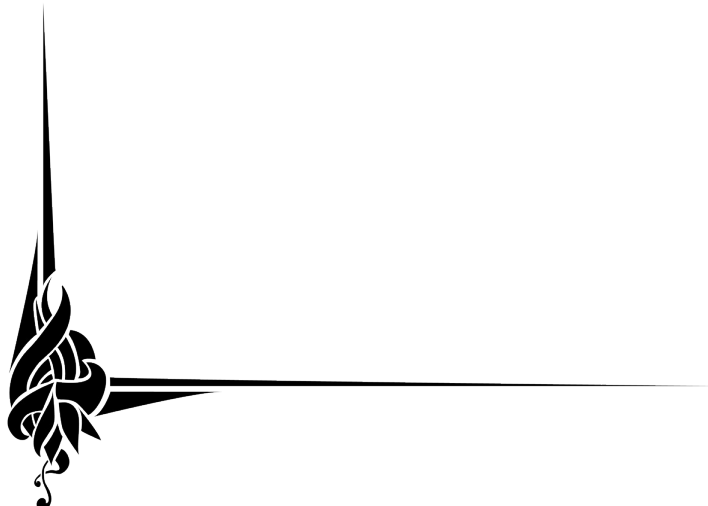
10 zł

*Smaczna zupa zadowalająca wyrafinowanych smakoszy.*

### Zupa gulaszowa

10 zł

*Pikantny węgierski przysmak z odrobiną papryki i cebuli*



# H Hołosia

## *Coś na mały apetyt*

### **Risotto wegetariańskie**

**14 zł**

*Specjalność kuchni włoskiej bazująca na podsmażanym ryżu z warzywami.*

### **Makaron a' la carbonarre**

**14 zł**

*Podawany z sosem śmietanowym z boczkiem.*

### **Dla dzieci**

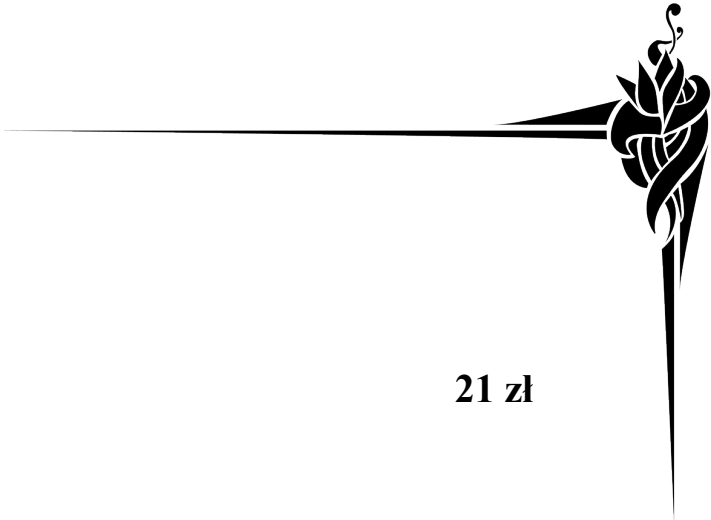
**14 zł**

*Kotlecik słoneczny podawany z frytkami i surówką.*

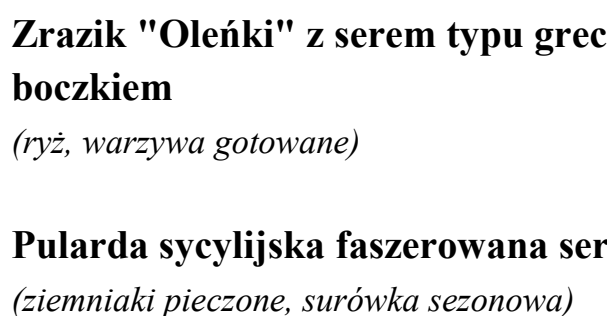


# U Hołosia

## *Dania główne*



<b>Kotlet schabowy panierowany</b> <i>(frytki, surówka sezonowa)</i>	<b>21 zł</b>
<b>Roladki wieprzowe w sosie grzybowym</b> <i>(ziemniaki gotowane, buraczki)</i>	<b>26 zł</b>
<b>Pieczeń z karkówki w sosie własnym</b> <i>(ziemniaki gotowane, buraczki)</i>	<b>26 zł</b>
<b>Golonka bez kości, peklowana</b> <i>(ziemniaki gotowane, kapusta zasmażana)</i>	<b>100 g/13 zł</b> <b> dodatki 10 zł</b>
<b>Polędwiczki wieprzowe z podgrzybkim</b> <i>(ziemniaki gotowane, warzywa gotowane)</i>	<b>35 zł</b>
<b>Kotlet De' Volaille</b> <i>(frytki, surówka sezonowa)</i>	<b>24 zł</b>
<b>Eskalopki drobiowe w sosie pieczarkowo- serowym</b> <i>(kuleczki ziemniaczane, warzywa gotowane)</i>	<b>24 zł</b>
<b>Roladki drobiowe z porem w sosie śmietanowym</b> <i>(ziemniaki gotowane, warzywa gotowane)</i>	<b>26 zł</b>
<b>Zrazik "Oleńki" z serem typu greckiego i pomidorem, otulony boczkiem</b> <i>(ryż, warzywa gotowane)</i>	<b>27 zł</b>
<b>Pularda sycylijska faszerowana serem i suszonymi pomidorami</b> <i>(ziemniaki pieczone, surówka sezonowa)</i>	<b>27 zł</b>



# U Hołosia

## *Dania główne*

**Grillowane poławdwiczki z kurczaka marynowane w miodzie i chili** 31 zł  
*(kuleczki ziemniaczane, warzywa gotowane)*

**Morszczuk w chrupiącej panierce** 21 zł  
*(frytki, surówka sezonowa)*

**Pstrąg smażony z masłem czosnkowo- koperkowym** 36 zł  
*(frytki, warzywa gotowane)*

**Grillowany stek z łososia w sosie cytrynowym** 43 zł  
*(kuleczki ziemniaczane, szpinak z suszonymi pomidorami)*

## *Dodatki do potraw*

ziemniaki gotowane/ pieczone 5 zł

frytki

kuleczki ziemniaczane

ryż

warzywa gotowane

surówka sezonowa

buraczki

kapusta kiszona zasmażana

ogórek kiszony

pieczywo/ ketchup 1 zł

# U Hołosia

## *Przystawki*

**Panierowany camembert z sosem żurawinowym** **15 zł**

*(Pyszny francuski ser w chrupiącej panierce)*

**Salatka Di- jon** **16 zł**

*(Na bazie salaty lodowej z kurczakiem, polana delikatnym miodowo- majonezowym sosem )*

**Salatka „Królewska”** **16 zł**

*(Na bazie salaty lodowej z grillowanym kurczakiem ze słodyczą mandarynek polana delikatnym dipem czosnkowym )*

**Salatka grecka** **16 zł**

*(Krucha salata lodowa ze świeżym ogórkiem, pomidorem okruszone serem typu feta i oliwkami)*

