

Lutnia's Thanksgiving Menu

Whole stuffed Turkey aprox 12 lb with almond walnut sauce and homemade cranberry, honey baked apples & pears, and sweet potatoes

Indyk faszerowany ok. 12 lb z sosem migdałowo-orzechowym, oraz domową żurawiną, miodowe pieczone jabłka i gruszki, słodkie ziemniaki

\$54.00

Whole stuffed Turkey aprox 18 lb with almond walnut sauce and homemade cranberry, honey baked apples & pears, and sweet potatoes

Indyk faszerowany ok. 18 lb z sosem migdałowo-orzechowym, oraz domową żurawiną, miodowe pieczone jabłka i gruszki, słodkie ziemniaki

\$65.00

Choice of Turkey stuffing / Wybór farszu do Indyka:

Veal vegetable with liver, Veal vegetable with cranberries, Fruit (pear, prunes, apple, cranberries).

Cielęcowa-warzywny z wątróbką, Cielęcowa-warzywny z żurawiną, Owocowy (gruszki, śliwki, jabłko, żurawina).

Side dishes/Dodatki:

- | | |
|----------------------------------|--------------------------------|
| - Roast vegetables | - Fasolka zielona z migdałami |
| - French green beans with almond | - Pieczone warzywa |
| - Carrot salad | - Surówka z marchwi |
| - Beets salad | - Buraczki |
| - Red cabbage salad | - Surówka z czerwonej kapusty |
| - Roast potatoes | - Pieczone w ziołach ziemniaki |
| - Sweet potatoes | - Słodkie ziemniaki |
| - Mashed potatoes | - Tłuczone ziemniaki |
| - Baby dill potatoes | - Młode ziemniaki z koperkiem |

Choice of 3 side dishes: extra \$14/4 people, \$18/6 people

Wybór 3 dodatków: \$14/4 osoby, \$18/6 osób

Thanksgiving Menu a la carte

Zupa Dyniowa z migdałami, pietruszką, i z grzankami Pumpkin soup with almonds, parsley and croutons	\$2.50/pp
Zupa Grzybowa z kluseczkami Mushroom soup with noodles	\$2.50/pp
Marynowana pieczona pierś z indyka Marinated roast turkey breast	\$4.50/pp
Rolada z nóżek z indyka z rodzynkami i żurawiną w sosie z migdałami i orzechami Roulade of turkey (dark meat) with raisins & dry cranberries in almond walnut sauce	\$4.50/pp
Szynka pieczona (żurawina, chrzan) Baked ham (cranberries, horseradish)	\$3.75/pp
Farsz cielęco-warzywny Veal vegetable stuffing	\$3.75/lb
Domowa żurawina Homemade cranberry sauce	\$5.00/16 oz.

Dessert

Desery w naszej restauracji przygotowujemy wyłącznie z naturalnych składników: tradycyjnego masła i jaj od szczęśliwych kur

Wybory deseru/Choice of dessert:

Torcik z dyni z orzechami, Szarlotka, Sernik z brzoskwiniami i pierzynką
Pumpkin & cream cake with walnuts, Apple cake, Cheesecake with peaches

\$3.00/pp

Thanksgiving Menu

Zestaw na 4 osoby / 4 people package \$75.00

Wybór zupy / Choice of soup:

Zupa Dyniowa z migdałami, pietruszką, i z grzankami / Pumpkin soup with almonds, parsley and croutons

Zupa Grzybowa z kluseczkami / Mushroom soup with noodles

Entree:

Marynowana pieczona pierś z indyka / Marinated roast turkey breast

Rolada z nóżek z indyka z rodzynkami i żurawiną w sosie z migdałami i orzechami / Roulade of turkey (dark meat) with raisins & dry cranberries in almond walnut sauce

Fasolka zielona / French string beans

Farsz cielęcny - warzywny / veal vegetables stuffing

Domowa żurawina / Homemade cranberry sauce

Wybór ziemniaków / Choice of potatoes:

Słodkie ziemniaki, Młode z koperkiem, Pieczone z rozmarynem /

Sweet potatoes, Baby dill potatoes, Roast with rosemary

Dessert

Desery w naszej restauracji przygotowujemy wyłącznie z naturalnych składników.

Tradycyjnego masła i jaj od szczęśliwych kur

Wybory deseru / Choice of dessert:

Torcik z dyni z orzechami, Szarlotka, Sernik z brzoskwiniami i pierzynką

Pumpkin & cream cake with walnuts, Apple cake, Cheesecake with peaches

