

- METER KOCIEWSKI -

- Klasyczny -

METER przygotowujemy „na świeżo” i wydajemy prosto z pieca, wymaga on jednak wcześniejszego zamówienia:
... minimum 1 dzień przed przybyciem do naszej restauracji.

Meter Kociewski może być 4, 5, 6 a nawet 7 osobowy.

Liczba miejsc siedzących przy stole odpowiada ilości zamówionych porcji Metra Kociewskiego

w skład 1 Metra wchodzi: (dla każdej osoby to samo)

Wieprz i Wół na kaszy gryczanej

1. **Zrazy wołowe**
w ciemnym sosie pieczeniowym
2. **Pieczeń z karkówki**
szpikowana czosnkiem



Drób i Wieprz na zielonym

3. **mini Devolay**
z serem Camembert, w białym sezamie
4. **Tradycyjny Schabik**
smażony na wiejskim smalcu
5. **Kotlety mielone z Kaczki**
z cebulą, boczkiem i pietruszką



Kociewskie lepianki

6. **Pierogi z mięsem + Pierogi ruskie**
okraszone boczkiem w cebuli i masłem

(2 szt./os. - pół na pół)

Dodatki

7. **Wiejskie fryty**
grubo-cięte, z przyprawami
8. **Potarte buraczki domowe**
9. **Salatka z ogórka konserwowego**
10. **Surówka z białej kapusty**
11. **sos ciemny pieczeniowy**
12. **sos czosnkowy + ketchup z dyni**



Koszt dla 1-osoby → 95 zł

Stosujemy zasadę „małe porcje = duża różnorodność”

