

### **Przystawki:**

*Salátka Oblatów* – bukiet sałat z grillowanym indykiem i grzankami ziołowymi w sosie vinaigrette

*Salátka Pielgrzymia* – melon Kantalupa z szynką parmeńską, orzeszkami nerkowca i winogronami

*Huncowska pomazanka* – zapiekany kozi ser na bagietce czosnkowej z żurawiną

*Rarytas Opata* – różyczki z polędwicy wołowej marynowanej w zielonym pieprzu na roszponce

*Rajska Sałatka* – mozzarella z owocem mango i awokado na rukoli z dressingiem z limonki i papryczki chilli

### **Zupy:**

*Cebulowa na białym winie* zaprawiana ziołami prowansalskimi

*Zupa rybna Św. Maura* z sandaczem i łososiem

*Żurek Św. Placyda* – żurek benedyktyński z białym serem

*Rosół Siostry Marty* z makaronem orkiszowym i jarzynką julienne

### **Danie główne:**

*Orszak Trzech Króli* – trio mięs: karkówka z grilla, schab pieczony (solo lub ze śliwką), rolada z kurczaka ze szpinakiem w sosie borowikowym

*Specjał Kongregacji Belgijskiej* – polędwiczka wołowa w sosie z leśnych grzybów

*Przysmak Tyniecki* – zrazy benedyktyńskie w sosie myśliwskim z grillowanymi warzywami

*Strawa Mistrza Nowicjatu* – warkocz z łososią i dorszą w sosie cytrynowo – szafranowym i grillowanymi warzywami.

### **Specjały tynieckiej kuchni:**

*Glazurowana pierś z kaczki* z jabłkami w sosie tymiankowym

*Filet z dorady na szpinaku* z ziemniakami w soli, groszkiem cukrowym z marchewką w maśle czosnkowym

*Sakiewki schabowe* faszerowane konfiturą z czerwonej cebuli w sosie szalotkowym

Uwieńczeniem obiadu powinien być oczywiście deser, na który polecamy między

innymi *tort czekoladowy św. Marty* na musie z konfitury z wiśni oraz *naleśniki* z masą orzechowo- migdałową i świeżą miętą