

# Przepyszne OBIADOKOLACJE

Codziennie domowy kompot. Kawa z ekspresu i wyjątkowe herbaty w cenie. W kąciaku kawowym coś słodkiego i owoce.

Dla dzieci przygotowujemy delikatniejszą wersję dania głównego i surówki.

## Poniedziałek:

- zupa: nietradycyjny polski żurek w wersji wegetariańskiej z chrzanem, jabłkiem i wędzonym tofu
- mięsne: tradycyjny kotlet mielony z duszoną cebulką, ziemniaki puree, buraczki z pieprzem młotkowanym, szalotkami i olejem sezamowym
- wege: risotto z warzywami i gorgonzolą

## Wtorek:

- zupa: aksamitny krem z kalafiora
- mięsne: łosoś pieczony w karmelizowanej cytrynie z masłem czosnkowym podany na duszonym szpinaku i brązowym ryżu
- wege: tradycyjne pierogi ruskie

## Środa:

- zupa: aromatyczny barszcz ukraiński z mnóstwem warzyw i słodką śmietaną
- mięsne: wieprzowa pieczeń w sosie własnym z kluskami śląskimi
- wege: kluski śląskie w aromatycznym sosie ze skwarkami tofu
- surówka szwedzka

## Czwartek

- zupa pomidorowa z domowymi lanymi kluskami
- mięsne: filet z indyka zapiekany w boczku, ziemniaki gratin, wiosenna surówka z pomidorów i ogórków
- wege: zapiekane naleśniki z warzywami i sosem czosnkowym

## Piątek:

- tradycyjna zupa ogórkowa z masłem koperkowym
- mięsne: włoskie spaghetti z mięsa wołowego z parmezanem
- wege: włoska caponata warzywna z wędzonym tofu i ryżem

## Sobota:

Wspólne ognisko\* – zapewniamy produkty do pieczenia (w cenie pobytu) w ramach pakietu lato ☺ (kiełbaski, serki, warzywa, pieczywo, przyprawy)

(\*tylko dla Gości Dom w Domu&Izera Glamping. W tym dniu nie przygotowujemy obiadokolacji dla Gości z zewnątrz.)

## Niedziela:

- zupa: nasz rosół, czyli klarowany bulion gotowany na pieczonych warzywach z makaronem
- mięsne: sznyce z indyka w panierce, tłuczone ziemniaki, marchewka po koreańsku (dla dzieci: mizeria)
- wege: makaron penne z brokułem w sosie śmietanowym

## Głodni? Inne opcje dla Gości Dom w Domu&Izera Glamping:

1. W minibarze mamy domowe weki obiadowe (mięsne i wege) do samodzielnego podgrzania. Dobra opcja na posiłek w dzień i wieczorem :)

2. Możemy podać Wam o godzinie 13:

- zupę z wcześniejszego dnia w cenie 15 zł / porcja

- naleśniki z dżemem lub nutellą i bananem, 25 zł / porcja (2 sztuki)

Zamów przy śniadaniu. Zupa w ograniczonej ilości – zero waste ;)

od niedzieli

do piątku

w godz. 17-18

soboty: wspólne ognisko w cenie pobytu\* (\*tylko dla Gości Dom w Domu&Izera Glamping)



Cena osoba: 69 zł  
dzieci do 12,99 lat: 29 zł

*Twój maluch je dużo i nie chcesz dzielić z nim swojej porcji? Zamów mu porcję dziecięcą. Cena porcji dziecięcej przy zamówieniu porcji dorosłej.*

**Zamów najpóźniej  
przy śniadaniu  
(do 10:00)**

- zamów u naszej obsługi przy śniadaniu
- **napisz sms do Pawła:**  
**tel. +48 602 630 640**  
1. napisz opcję mięsną/wegetariańską  
2. numer swojego pokoju/kolor jurty  
3. gdy jesteś Gościem z zewnątrz podaj swoje imię i z jakiego obiektu jesteś

Gdy będziecie po godz. 18,  
prosimy o informację.  
Zapakujemy Wam dania na wynos.

Zastrzegamy możliwość zmiany menu.  
Diety i wykluczenia za dopłatą.

# Delicious dinners

**Homemade compote every day. Coffee and tea included in the price.**  
**There's something sweet and fruit in the coffee corner.**

For children, we will prepare a more delicate version of the main course and salad.

## Monday:

- soup: non-traditional Polish sour rye soup in a vegetarian version with horseradish, apple and smoked tofu
- meat: traditional minced cutlet with stewed onion, puree potatoes, beets with hammered pepper, shallots and sesame oil
- vegetarian: risotto with vegetables and gorgonzola

## Tuesday:

- soup: velvety cream of cauliflower
- meat: salmon baked in caramelized lemon with garlic butter served on stewed spinach and brown rice
- vegetarian: traditional dumplings with cottage cheese and potatoes

## Wednesday:

- soup: aromatic ukrainian borscht with lots of vegetables and sweet cream
- meat: roast pork in its own sauce with silesian dumplings
- vegetarian: silesian dumplings in aromatic sauce with tofu cracklings
- swedish salad

## Thursday:

- tomato soup with homemade poured dumplings
- meat: turkey fillet baked in bacon, gratin potatoes, spring tomato and cucumber salad
- vegetarian: baked creaps with vegetables and garlic sauce

## Friday:

- traditional cucumber soup with dill butter
- meat: italian style spaghetti with beef and parmesan
- vegetarian: italian style vegetable caponata with smoked tofu and rice

## Saturday:

Common bonfire\* – we provide baking products (included in the price of the stay) as part of the summer package 🍷 (sausages, cheese, vegetables, bread, spices)  
(\*only for Dom w Domu&Izera Glamping guests. We do not prepare dinner for external guests on this day.)

## Sunday:

- soup: our broth, i.e. clarified broth cooked with baked vegetables and noodles
- meat: breaded turkey schnitzels, mashed potatoes, Korean carrots (for children: cucumber salad)
- vegetarian: penne pasta with broccoli in cream sauce

## Hungry? Other options for guests of Dom w Dom Izera Glamping:

1. In the minibar we have homemade lunch packages (meat and vegetarian) to heat up yourself. A good option for a meal during the day and in the evening :)

2. We can serve you at 1 p.m.:

- soup from the previous day for PLN 15 / portion
- pancakes with jam or nutella and banana, PLN 25 / portion (2 pieces)

Order it at breakfast time. Soup in limited quantity – zero waste ;)

*from Sunday  
to Friday  
between 5-6pm  
Saturdays: common bonfire  
included in your stay\* (\*only for  
Dom w Domu& Izera Glamping Guests)*



*Price p.p.: PLN 69  
child up to 12.99 years: PLN 29*

*Does your toddler eat a lot and you don't want to share your portion? Order him a child's portion.  
Price of a children's portion when ordering an adult portion.*

**Order no later  
than breakfast  
(until 10am)**

- order from our service during breakfast
- **write a sms to Paweł:**  
**tel. +48 602 630 640**
  1. write the meat/vegetarian option
  2. your room number/yurt color
  3. if you are an external guest, provide your name and from where you are (name of the place)

*When you arrive after 18,  
we ask for information.  
We will pack takeaway meals for you.*

*We reserve the right to change the menu.  
Diets and exclusions for an additional fee.*