- 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. **Bitki z szynki wieprzowej**
     duszonej w cebuli
- **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 ruskie** z wędzonym twarogiem *(takie zacne - 1 szt./os.)*
     okraszone tradycyjną zasmażką
- **Dodatki**
  7. **Ziemniaki opiekane** w ziołach
  8. **Kapusta zasmażana** na boczku
  9. **Potarte buraczki domowe**
  10. **Surówka z kapusty włoskiej** z porem
  11. **sos ciemny pieczeniowy**
  12. **sos czosnkowy + ketchup z dyni**

Koszt dla 1-osoby → 95 zł

Stosujemy zasadę „małe porcje = duża różnorodność"