

Menu: 2000 porcji z każdego kraju

BOŚNIA I HERCEGOWINA

- **Ćevapi** - tradycyjne kielbaski z **grilla**
- **Burek sa mesom** - bośniacki „fast food”

BUŁGARIA

- **Gjuwecz z Rylskiego Monastynu** podawany z ryżem
- **Tapamop (tarator)** - chłodnik ogórkowy

CHORWACJA

- **Zagorska Juha** - tradycyjna zupa z regionu Zagorje
- **Crni rizot od sipe** - czarne risotto z kałamarnicą, tradycyjne danie z regionu Dalmacji
- **Samborska Kotlovina** - tradycyjny mięsny specjał z północno-zachodniej Chorwacji

CZARNOGÓRA

- **Pljeskavica** - czarnogórski burger z mięsem wołowo-wieprzowym, podawany z ajwarem w pszennej bułce
- **Palačinki** - czarnogórskie naleśniki z powidłami figowo-gruszkowymi posypane cukrem pudrem

CZECHY

- **Nakládany hermelín** – marynowany w oleju z ziołami, cebulą, czosnkiem i ostrą papryką ser hermelín-typu camembert
- **Utopence** – czeskie pikantne parówki włożone w octową marynatę z cebulą i ostrymi papryczkami
- **Hovězí guláš** - gulasova polevka , czeski gulasz wołowy marynowany w świeżych ziołach i dzikim pieprzu, duszony w piwie podany z knedlikiem

ESTONIA

- **MULGIKAPSAD** danie jednogarnkowe z boczku , kapusty kiszzonej i kaszy jęczmiennej

LITWA

- **CHŁODNIK LITEWSKI** z młodej botwinki
- **CEPELINY Z OKRASĄ** z wieprzowiny i ziemniaków okraszone boczkiem i cebulką

ŁOTWA

- **KARBONADE** kotlet z mięsa wieprzowego podany z marchewką i groszkiem w śmietanie

MACEDONIA

- **Tafce Grafce z Pljeskavicą** - siekane mięso wołowo-jagnięce podane na fasoli Jaś w sosie pomidorowo paprykowym
- **Sarma** - liście kiszzonej kapusty, faszerowane mięsem i ryżem

NIEMCY

- **Frikadellen mit Käsesoße und Spargel** zraz mięsny wołowo- wieprzowy z sosie serowym ze szparagami
- **BAYERISCHER SCHWEINEHAXEN** golonka po bawarsku z warzywami podlewana piwem

POLSKA

- **Gołąbki tradycyjne**
- **Gołąbki z kaszą jaglaną i kalarepką z warzywami**
- **Pieczony schab ,sos z derenia i rabarbaru, pasternak**
- **Bigos staropolski**

SERBIA

- **Cevapcici w Lepinji z Ajvarem** - rolki z grilowanej siekanej wołowiny, w chlebkach lepinja z sosem ajvar, świeża cebulka i szczypiorkiem
- **Burek z serem i ayanem** - ciasto drożdżowe faszerowane serem białym, podane z tradycyjnym bałkańskim napojem mlecznym

SŁOWACJA

- **KOTLIKOWY** gulasz wołowy z knedlikami
- **BRYNDZOVÉ HALUŠKY** pierogi z bryndzą okraszone kwaśną śmietaną i szczypiorkiem

SŁOWENIA

- **BUJTA REPA** potrawka wieprzowa z marynowaną rzepą i kaszą jaglaną
- **PREKMURKI BOGRAČ** gulasz z kluseczkami ziemniaczanymi

UKRAINA

- **BARSZCZ UKRAIŃSKI** ze śmietaną i słoniną
- **KURCZAK PO KIJOWSKU**
- **WARENYKY** pierogi z mięsem i cebulą

UNIA NA DESER

Agnieszka Hajbura-Michałowska

Sandra Pipiek

- **Mini Pavlove** z owocami i delikatnym kremem z wanilią, z musem truskawkowym lub czekoladą
- **Tartaletki** na maślanym kruchym cieście z czekoladą, kremem cytrynowym z lemon curd i owocami sezonowymi
- **Serniczki cytrynowo-limonkowe** na mocno czekoladowym spodzie brownie z owocami sezonowymi
- **Petit fours w kruchej babeczce** z musem czekoladowym, makaronikiem francuskim z masłem orzechowym i popcornem
- **Cake pops** - lizaki z czekoladowego ciasta z nutellą i orzeszkami, w ciemnej i białej czekoladzie zdobione ręcznie robioną dekoracją cukrową
- Panna cota
- Szarlotka z polskich jabłek
- Grecka baklava
- Tiramisu
- Austriackie rogaliki migdałowe
- Czeskie ciasto miodowe Marlenka