

biovilla  
*z miłości do natury*

RESTAURACJA

BIOVILLA



ZAPRASZA

**Rezerwacja stolików, imprez okolicznościowych oraz informacja:**

**tel. (+48) 61 2913 667**

**Tel. kom. (+48) 693 105 339**

**e-mail: [kontakt@biovilla.pl](mailto:kontakt@biovilla.pl)**

**adres : 64-520 Obrzycko, Stobnicko 14A**

# Przekąski

## *Appetizers*

Tradycyjny tatar wołowy z cebulką i ogórkiem <i>Traditional beef tartare with onions and cucumber</i>	22 zł
Carpaccio z wołowiny z dodatkiem parmezanu, oliwy z oliwek i cytryny <i>Carpaccio of beef with parmesan cheese, olive oil and lemon</i>	23 zł
Kolorowe sałaty z warzywami i grillowanym kurczakiem z sosem Vinegrette <i>Colorful salad with vegetables and grilled chicken with sauce vinaigrette</i>	16 zł
Sałatka grecka <i>Greek salad</i>	16 zł
Krewetki smażone na maśle z czosnkiem i pietruszką <i>Prawns fried in butter with garlic and parsley</i>	27 zł
Smażone wątróbki domowe z jabłkiem i cebulką na sałatach <i>Homemade fried liver with apple and onion on lettuce</i>	16 zł
Tatar z łososia w akompaniamencie kolorowych papryczek z sosem porowym <i>Salmon tartar in the accompaniment of colorful peppers with leek sauce</i>	27 zł



# Zupy

## *Soups*

Rosół drobiowy z makaronem Chicken broth with noodles	7 zł
Barszcz z pasztecikiem Borscht with patty	8 zł
Wielkopolski żurek z jajkiem Greater soup with egg	10 zł
Flaczki wieprzowe Pork Tripe	10 zł
Pomidorowa z makaronem Tomato soup with noodles	8 zł
Borowikowa z groszkiem ptysiowym Mushroom with puff pastry croutons	9 zł



## Dania główne

### *Main Dishes*

Pstrąg w migdałowej panierce z warzywami i ziemniakami gotowanymi Trout in almond batter with vegetables and boiled potatoes	29 zł
Łosoś z ziemniakami w śmietanie i gotowanymi warzywami Salmon with potatoes in cream sauce and steamed vegetables	33zł
Filet z miruny z surówką i frytkami Miruny fillet with salad and fries	25 zł
Zraz wołowy z buraczkami i pyzami Chop beef with beetroot and dumplings	29 zł
Grillowany stek z rozbefu na sałatach z smażonymi ziemniakami Grilled steak with rozbefu on lettuce with fried potatoes	39 zł
Pieczona golonka po bawarsku z kapustą i ziemniakami The Bavarian roast pork knuckle with sauerkraut and potatoes	27 zł
Kotlet schabowy z kapustą, pieczarkami i ziemniakami Pork chop with cabbage, mushrooms and potatoes	23 zł
Polędwiczka Gordon Blue z pieczonymi ziemniakami i kolorową sałatą z vinegrette Gordon Blue loin with roasted potatoes and a colorful salad and vinaigrette	32 zł
Pieczeń z karkówki z ziemniakami gotowanymi i buraczkami Roast pork with boiled potatoes and beets	21 zł
Rumsztyk z cebulką, i surówką z białej kapusty Rump steak with onions, cabbage salad	27zł
Kotlet de Volaille z frytkami i surówką Chicken de Volaille with fries and salad	23 zł
Roladka z kurczaka nadziewana szpinakiem i serem feta z ziemniakami i surówką Chicken Roulade stuffed with spinach and feta cheese with potatoes and salad	27 zł
Shoarma z kurczaka z frytkami i surówką Shawarma chicken with fries and salad	22 zł
Penne z kurczakiem i warzywami w sosie smietankowym Penne with chicken and vegetables in cream sauce	16 zł
Tiagatelle z wędzonym łososiem w sosie koperkowym Tiagatelle of smoked salmon with dill sauce	28 zł

# Desery

## *Desserts*

Lody waniliowe z malinami i bitą śmietaną Vanilla ice cream with raspberries	15 zł
Puchar lodowy z owocami i bitą śmietaną Ice cream with fruit and whipped cream	14 zł
Jabłka z Biovilli z lodami waniliowymi Apples of BioVilla with vanilla ice cream	13 zł
Szarlotka na ciepło z lodami i bitą śmietaną Apple pie with ice cream and whipped cream	15 zł
Naleśniki z konfiturą i bitą śmietaną Pancakes with jam and whipped cream	15 zł

