



Restauracja & Bar  
A.D. 1954

---

## **Oferta Wielkanocna Restauracji RATUSZOVA**

### **Informacje ogólne:**

1. **Termin:** Zamówienie należy złożyć **27.03.18**
2. **Czas odbioru:** 31.03.18 – godzina do ustalenia
3. Przy zamówieniu należy uiścić opłatę w wysokości minimum połowy wartości zamówienia.

### **OFERTA MENU:**

#### **ZUPA:**

❖ **Rosół z domowym makaronem 1l. – 40zł**

*Wolno gotowany wywar z trzech rodzajów mięs – kura, kaczka i wołowina z dodatkiem włoszczyzny. Ręcznie robiony, domowy makaron.*

❖ **Żurek staropolski z jajem i kielbasa 1l. – 50zł**

*Gotowany na wywarze z kury i wołowiny, wędzonych kości wieprzowych oraz warzyw.*

*Zupa gotowana jest na zakwasie żytnim z regionalną białą kielbasą oraz wędzonym boczkiem.*

❖ **Barszcz czerwony z koldunami 1l. – 48zł (w tym 10 koldunów)**

*Barszcz gotowany na kiszonych burakach, kolduny z baraniny i wołowiny*

#### **ZAKASKI:**

❖ **Tatar z polędwicy wołowej 100g. – 22zł**

*Tatar z ręcznie siekanej polskiej polędwicy wołowej, podany z kiszonym ogórkiem, szalotką, marynowanymi grzybami oraz żółtkiem.*



Restauracja & Bar  
A.D. 1954

---

❖ **Zasmażane liście szpinaku z borowikami, suszonymi pomidorkami 100g – 17zł**

*Liście szpinaku duszone z cebulką, czosnkiem, borowikami confit i suszonymi pomidorkami z dodatkiem sera Bursztyn. Szpinak z dodatkami podgrzewamy osobno.*

*Po podgrzaniu dodajemy na wierzch dania ser.*

❖ **Klasyczna sałatka ziemniaczana 100g – 9zł**

*Sałatka ziemniaczana z warzywami oraz majonezem*

❖ **Sandacz w galarecie 100g – 9zł**

*Filet z sandacza zaserwowany w galarecie*

❖ **Pate z wątróbki 100g – 9zł**

*Mus z wątróbki drobiowej z marynowanymi wiśniami*

❖ **Rilletes z kaczki z majerankiem 100g – 15zł**

*Paszтет z kaczki z dodatkiem kaczego tłuszczu – idealny do pieczywa lub faszzerowania warzyw*

❖ **Paszтет z dzika 100g – 6zł**

*Paszтет pieczony z długoduszonej dziczyzny wraz z warzywami, podany z marmoladą z żurawiny i chrzanu.*

**DANIA GŁÓWNE:**

❖ **Kaczka pieczona w całości 2,5kg – 120zł**

*Kaczka marynowana w majeranku i jabłkach, wolno pieczona. Podana z sosem własnym z dodatkiem miodu i soku ze świeżych jabłek. Do odgrzania w piekarniku.*



Restauracja & Bar  
A.D. 1954

---

❖ **Karkówka z dzika confit 1kg – 120zł**

*Karkówka z dzika marynowana w warzywach ze świeżymi ziołami i jałowcem, następnie wolnogotowana w tłuszczu, podana z chipsami z czosnku, dodatkowo sos rozmarynowy. Karkówkę należy podgrzać w piekarniku.*

❖ **Polędwiczki wieprzowe sous-vide w bekonie 1kg – 70zł**

*Polędwiczka wieprzowa marynowana w oliwie, następnie zawinięta w boczek i gotowana w niskiej temperaturze. Do odgrzania w piekarniku.*

❖ **Golonka pieczona w ciemnym piwie 1kg – 68zł**

*Golonka wieprzowa marynowana w soli, ziołach i czosnku. Pieczona w ciemnym piwie z warzywami przez 12 godzin. Do odgrzania w piekarniku.*

❖ **Schab wieprzowy ze śliwką 1kg – 68zł**

*Pieczony klasycznie z dodatkiem suszonej śliwki, dodatkowo sos orzechowy. Do odgrzania w piekarniku.*

❖ **Gicz jagnięca 1szt. – 42zł**

*Gicz duszona w sosie własnym, confitowany czosnek, cebulki perłowe*

❖ **Pierogi z farszem z dzika 10szt – 35zł**

*Ręcznie lepione pierogi z farszem na bazie wolnogotowanego mięsa z dzika z dodatkiem kaszy gryczanej. Podane z sosem demi-glace z dodatkiem rydzów, czosnku, rozmarynku i kawy. Świeżo mrożone – do ugotowania w domu.*



Restauracja & Bar  
A.D. 1954

---

❖ **Pierogi ruskie 10szt. – 22zł**

*Ręcznie lepione pierogi z farszem z wiejskiego twarogu i ziemniaków z dodatkiem karmelizowanej cebulki. Podawane z prażonym boczkiem i cebulką. Świeżo mrożone – do ugotowania w domu. Boczek z cebulką do podgrzania na patelni.*

❖ **Pierogi ze szpinakiem 10szt. – 26zł**

*Ręcznie lepione pierogi ze szpinakiem, doprawione cebulką czosnkiem oraz gałką muszkatołową. Świeżo mrożone – do ugotowania w domu.*

❖ **Domowe pyzy 10sz. – 20zł**

❖ **Kapusta modra w wiśniami i gęsim tłuszczem 1kg – 45zł**

❖ **Buraczki na zimno 1kg – 25zł**

❖ **Kapusta kiszona zasmażana 1kg – 40zł**

❖ **Kapusta włoska zasmażana z boczkiem 1kg – 45zł**

❖ **Świeże sałaty z chrupiącymi warzywami + dressing winaigrette 1kg – 55zł**